

Bocadillos de Chorizo con salsa tomate picante



Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 petits Chorizos à griller.
- 1 baguette de pain.
- 1/2 verre d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
- 1 cuillère à soupe de Paprika épicé.
- Poivre noir du moulin.
- 4 cuillères à soupe de sauce Tomate Bravissima Intense *Blai PERI*.
- 4 pincées de sel.

Préparation:

- Faire griller les chorizos à la plancha avec un petit peu d'huile d'olive.
- Laisser-les refroidir.
- Saupoudrer-les de paprika épicé.
- Pendant ce temps couper la baguette en 4 et fendre chaque morceau dans le sens de la longueur.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans chaque morceau de pain.
- Tartiner les deux faces de votre sandwich de sauce tomate (la quantité de sauce, selon que vous aimez manger épicé ou non).
- Poivrer et saler selon votre goût.
- Placer le chorizo encore tiède dans le sandwich.
- Déguster.

Conseil:

Accompagner d'un bon vin rouge du Sud Ouest (Fronton, Buzet, Saint Mont etc...)