

# Brochetas de Carne, Chorizo con Pimiento



## Ingrédients pour 2 Personnes:

500 grammes de Rumsteck.  
8 Tomates cerises de pleine terre.  
1 Piment rouge corne de bœuf.  
8 tranches de Chorizo.  
4 longues tiges de Romarin fraîches ou 4 brochettes bois.  
15 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
fleur de Sel et poivre du moulin.

## Préparation:

- Allumer la plancha huilée au pinceau et y faire griller le piment sur toutes ses faces.
- Préparer les 4 tiges de romarin en retirant les  $\frac{3}{4}$  des feuilles.
- Tailler le bout de chaque tige en biseau.
- Découper la tranche de rumsteck en cubes.
- Disposer sur chaque tige de romarin : 1 cube de rumsteck, 1 tomate, 1 tranche de chorizo pliée en 4, 1 cube de rumsteck, 1 morceau de pimento, 1 tranche de chorizo pliée en 4, 1 cube de rumsteck et terminer par 1 tomate.
- Faire de même pour les autres brochettes.
- Placer les brochettes sur la plancha chaude.
- Faire cuire les brochettes 2 minutes sur chaque face pour une cuisson bleue. Rajouter 1 minute pour des brochettes saignantes et encore 1 minute si vous les aimez à point.
- Saler les brochettes avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.
- Passer à table avec un bon verre de vin et régaler-vous!

## Conseils:

- Vous pouvez même essayer avec du blanc de poulet ou même du poisson. Un vrai délice !