

Chuleta de Cerdo con Chorizo y Pimiento



Ingrédients pour 2 personnes:

2 côtes de Porc.
6 Tranches de Chorizo Pata Negra.
1 Oignon frais.
1 petit Oignon blanc
30 ml d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1/2 Poivron rouge, jaune, vert.
Sel.
Piment d'Espelette.

Préparation:

- Faire chauffer la plancha sur feu fort le temps de la préparation.
- Laver puis sécher les poivrons, les découper en lanières ainsi que l'oignon.
- Déposer les tranches de chorizo sur un des côtés de la plancha et de l'autre les poivrons et oignon avec un peu d'huile d'olive.
- Baisser le feu sur moyen, saler, pimenter et laisser-les compoter tout en les remuant de temps en temps.
- Retourner les tranches de chorizo et débarrasser-les sur un papier absorbant dès qu'elles sont bien cuites.
- Attendre qu'elles refroidissent et durcissent avant de les découper finement au couteau.
- Y ajouter le vert de l'oignon découper en tronçons ainsi que quelques rouelles d'oignon blanc, réserver.
- Passer un coup de raclette sur la plancha pour retirer le gras trop cuit du chorizo.
- Passer un papier absorbant, verser un peu d'huile et déposer les côtes de porc.
- Attendre que les côtes commencent à bien griller avant de les retourner, faire de même de l'autre côté.
- Baisser le feu sur moyen-mini pour que la grillade finisse de cuire à cœur.
- Déposer chaque côte de porc dans l'assiette puis la recouvrir de chorizo à l'oignon,
- Servir une part de riz blanc et ajouter la fondue de poivrons.