

RECETTE

Empanadas de chorizo à griller

Bellota-Bellota®

RECETTE

Empanadas
de chorizo à
griller

PORTION

2 4 6 8

DIFFICULTÉ

● ○ ○ ○ ○

① PRÉPARATION

20 minutes

① CUISSON

20 minutes

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée

4 mini chorizo

1 oignon

1 poivron rouge

2 c.à.s de coulis de tomate

50g de maïs

Huile d'olive

Paprika

1 jaune d'œuf

Coriandre

Sel, poivre

PRÉPARATION

Couper les chorizo en deux dans
la longueur et retirer la peau.

Peler et émincer l'oignon finement.

Couper le poivron en fines lamelles.

Faire chauffer l'huile dans une

cocotte. Faire revenir l'oignon

jusqu'à ce qu'il soit fondant. Il ne

doit pas brunir. Ajoutez ensuite le

poivron et le maïs, mélanger.

compléter avec la chair de chorizo. Saler, poivrer à votre convenance et incorporer le coulis de tomate, le paprika et la coriandre fraîche. Mélanger 5 min sur feu moyen.

Dérouler la pâte feuilletée, découper des disques de taille moyenne, avec un emporte-pièce ou des verres. Répartir la farce de chorizo sur la moitié de chaque disque, laisser les bords libres et mouiller-les. Rabattre en 2 pour en faire un chausson. Faire adhérer la pâte sur l'autre moitié pour bien souder.

Pincer, puis avec une fourchette, appuyer sur les bords pour faire quelques dessins. Badigeonner la surface de jaune d'œuf battu. Enfourner pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Servir les empanadas très chaudes, accompagnées d'une salade verte.