

Será por recetas



Tostas andaluzas

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 25 Minutos

 Media

 Enviada el 02/05/2012

Ingredientes

- 6 cucharadas de de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de jerez
- sal
- pimienta
- 250 g de chorizo
- 1 cebolla
- 400 g de garbanzos cocidos
- un poco de perejil picado
- pan

Elaboración

Primero batir 5 cucharadas de aceite de oliva con el vinagre, añadir sal y pimienta.

Pelar el chorizo, cortarlo en rodajas y partirlas por la mitad. Pelar la cebolla y picarla bien fina.

Calentar el resto del aceite en una sartén y rehogar la cebolla. Añadir el chorizo y sofreír 3 minutos. Pasarlo de la sartén a donde tengamos nuestra vinagreta y mezclarlo bien todo.

A continuación escurrir los garbanzos, enjuagarlos y secarlos. Chafar la mitad con un tenedor y echarlos todos al cuenco.

Rectificar la sazón. Lavar el perejil, sacudirlo, picarlo, añadirlo al resto de ingredientes y mezclarlo bien. Ponerlo en rebanas de pan con una cuchara.



Autor receta de Tostas andaluzas

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012