

Bieirako pintxoak, Chorizo a la plancha



Ingrédients pour 6 personnes:

18 Pétoncles fraîches.
18 tranches fines de Chorizo fort.
2 cuil à soupe d 'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 cuil à soupe de sauce Basque forte.
Piment d'Espelette.

Préparation:

- Ouvrir les pétoncles ou demander à votre poissonnier de le faire.
- Laver les noix de pétoncle sous l'eau et sécher-les bien.
- Faire tremper les noix de pétoncles dans du lait (faites-le la veille et laisser au frigo).
- Egoutter les noix de pétoncles.
- Faire mariner avec l'huile d'olive et la sauce basque au moins 2h ou la veille.
- Monter sur une brochette de bois en intercalant trois noix de pétoncle et trois tranches de chorizo pliées en deux.
- Huiler légèrement la plancha, faites-la préchauffer sur feu vif.
- Saisir les brochettes quelques minutes de chaque côté (elles doivent être marquées).
- Parsemer de piment d'Espelette et servir.