

Brochettes de Rap amb Xoriço a la plancha



Ingredients pour 4 personnes:

350 gr de queue de Lotte.
200 gr de Chorizo.
1 gousse d'Ail.
1 petit bouquet de Persil.
1 jus de Citron BIO.
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel.
Piment d'Espelette.

Préparation:

- Retirer la peau de la queue de lotte (ou encore mieux, laisser votre poissonnier faire le travail !).
- Essuyer le poisson avec du papier absorbant.
- Le couper en morceaux de 2 cm sur 2.
- Hacher le persil et écraser l'ail.
- Dans un plat, mélanger: L'huile d'olive, le jus de citron, le persil, l'ail.
- Saler et ajouter une pincée de piment d'Espelette.
- Couvrir et faire mariner une bonne heure.
- Retirer la peau et couper le chorizo en rondelles pas trop épaisses.
- Monter les brochettes en alternant lotte et chorizo.
- Préchauffer la plancha.
- Faire cuire les brochettes 5 mn de chaque côté.
- Servir immédiatement avec l'accompagnement de votre choix (ici du riz blanc du delta de l'Ebre).