

Mezcla Manzanilla, queso Manchego, Chorizo y Melón



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 Bocal d'Olives Manzanilla *blai PERI*.
- 150 gr de Chorizo fort de cochon (femelle du cochon qui a mis bas 1 ou 2 fois).
- 1/2 Melon Charentais.
- 150 gr de fromage Manchego.
- 10 feuilles de Basilic (pour le décor).

Préparation:

- Égoutter les olives et réserver dans un bol.
- Chauffer une poêle antiadhésive et ajouter les tranches de chorizo.
- Cuire à feu moyen/élevé pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que la graisse commence à couler.
- Pendant ce temps, utiliser une cuillère à melon pour retirer la chair du melon et l'ajouter aux olives avec le fromage Manchego (Vous pouvez aussi couper le melon en morceaux).
- Retirer le chorizo du feu et verser sur le mélange d'olives.
- Servir aussitôt, garni de feuilles de basilic frais.