

Gambes amb Xoriço



Ingrédients pour 4 personnes:

- 12 Crevettes.
- 1 Chorizo de votre choix.
- 1 gousse d'Ail.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 2 ou 3 Pincées de piment d'Espelette.
- 1 petit bouquet de Persil.

Préparation:

- Décortiquer les crevettes en laissant la queue.
- Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'ail écrasée, le persil ciselé et le piment.
- Ajouter les crevettes et bien les enduire de marinade.
- Laisser mariner environ 2h.
- Couper le chorizo en tranches.
- Enfiler les crevettes et le chorizo en alternance sur un petit pique à brochette.
- Les faire dorer 2 à 3 minutes de chaque côté sur une plancha.
- Déguster aussitôt.