

I N G R E D I E N T E S

CHORIZOS A LA POMAROLA

3 CEBOLLAS
1 MORRÓN
CHORIZOS
ACEITE DE OLIVA
PIMENTÓN AHUMADO, ORÉGANO FRESCO
TANDOORI
1 AJO
500 ML DE SALSA DE TOMATE
1 COPA DE VINO

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cortar 3 cebollas y 1 morrón de cada color en juliana. Picar 1 ajo.
- 2- En un disco bien caliente sellar de ambos lados los chorizos en dos cucharadas de aceite de oliva.
- 3- Agregar las cebollas y los morrones al disco. Salpimentar. Condimentar con 1 cucharada de pimentón ahumado y una cucharadita de tandoori.
- 4- Agregar el ajo y cocinar por algunos minutos.
- 5- Sumarle una copa de vino (tinto o banco).
- 6- Esperar que se evapore el vino y agregar 500ml de salsa de tomate y un puñado de orégano fresco.
- 7- De ser necesarios incorporar caldo de verdura.

