

ESTOFADO DE CHORIZO CON PURÉ DE BATATA

PREPARACIÓN

Para el puré de batata: Hervir las batatas al vapor o en agua hasta que estén tiernas. Pelarlas y triturarlas muy bien con la batidora hasta que no queden grumos ni hilos. Añadirles sal, pimienta, el zumo de medio limón, la ralladura de la cáscara y dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Reservar.

Para el estofado: Picar muy finos los pimientos, la cebolla, el ajo y los chorizos. Refreír todo junto en aceite de oliva virgen extra hasta que la cebolla y los pimientos se doren y los chorizos suelten la grasa. Salpimentar al gusto. Montar la tapita con un aro de aprox. 12 cm de diámetro. Poner primero una capa del puré y colocar encima un par de cucharaditas del estofado de chorizo. Decorar con las aceitunas cortadas en rodaja y el cebollino bien picadito.

INGREDIENTES

2 batatas medianas 1 cebolla lila
1 pimiento rojo
1 pimiento amarillo 1 diente de ajo
1 limón
4 chorizos frescos „Rosarios“
Aceite de oliva virgen extra*
Sal y pimienta*
1 latita de aceitunas negras sin hueso*
Cebollino para decorar

Los productos con un asterisco(*) los podeis conseguir en nuestra tienda.

SOLERA-KOELN.DE

Agradecimientos

Localización: WMF - Schildergasse
106-108 - 50667 Colonia
Fotografía: hugomonteros.com
Receta y organización: Pepa Bascón
Solera Lebensmittel GmbH
Mathias-Brüggen-Str. 1 - 50827 Colonia

