



Pintxos med chorizo och pimiento de padrón

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Pimientos de Padrón är små gröna paprikor som man grillar eller steker på hög värme. Prova tillsammans med färsk chorizo på grillat bröd som ett gott tillugg.



INGREDIENSER

pimientos de padrón
färska minichorizo (alt. skivad färsk chorizo)
baguette
olja till stekning
salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva brödet och stek i rikligt med olja så att det får fin färg på båda sidor. Strö över salt och ställ åt sidan.
- 2** Stek pimientos i olja så att de får fin färg. De är klara när skalen börjar bubbla sig. Låt rinna av på ett papper och smula över flingsalt.
- 3** Lägg en pimiento de padron följt av chorizo på varje brödskiva och servera!