

Doradca Smaku express: Pikantne krewetki z chorizo, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

krewetki	20 szt. (oczyszczone)
chorizo	100 g
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
masło	5 łyżek
pomidor	1 szt. (duży)
bazylią świeża	1/2 pęczka
grzanki	2 szt.
kapary całe Smak	

Do smaku

sól morska

Pieprz czarny- MŁYNEK

papryka wędzona

imbir mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy pomidora concasse: pomidora parzymy, obieramy ze skóry, kroimy w ćwiartki, usuwamy gniazda nasienne i siekamy w drobną kostkę.

Chorizo kroimy w paseczki i podgrzewamy na patelni, żeby wytopił się tłuszcz. Podsmażone przekładamy do miski.

Na wytopionym tłuszczu smażymy krewetki z obu stron do zrumienienia. W trakcie smażenia doprawiamy do smaku imbirem.

Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany ząbek czosnku oraz chorizo z miski. Następnie dodajemy przygotowane wcześniej pomidory concasse, oraz masło. Doprawiamy do smaku papryką wędzoną, solą i pieprzem czarnym. Pod koniec dodajemy posiekaną świeżą bazylię i kapary. Całość mieszamy.

Podajemy w głębokim talerzu z listkami bazylii i ciepłymi grzankami np. z bagietki.