



Mini Choriz con chimi y salsa criolla.

□Ingredientes:

Pan tipo mini baguette 1 ó 2 por comensal

Mini chorizos 1 ó 2 por comensal

□Ingredientes para el chimi:

2 cucharadas de vinagre de vino

3 cucharadas de agua

2 dientes de ajo, finamente picados

1 cucharada de orégano seco

1 cucharada de pimentón picante ahumado

1/4 taza de perejil fresco finamente picado

1 cucharada de aceite de oliva

1/2 cucharadita de sal

Pimienta negra recién molida

□Ingredientes para la salsa criolla:

1/2 cebolla roja, cortada en cubitos

1 tomate grande, sin semillas y cortado en cubitos

1/2 pimiento rojo, sin semillas y finamente picado

1/4 taza de aceite de oliva virgen extra

2 cucharadas de vinagre de vino

Sal y pimienta negra recién molida al gusto

□Preparación para el chimi:

En un recipiente mediano, mezclar el vinagre, el agua, el ajo, el orégano, el pimentón, el perejil, el aceite de oliva, la sal y la pimienta hasta que se combinen. Cubrir y refrigerar hasta que esté listo para usar.

□Preparación para la salsa criolla:

En un recipiente mediano, mezclar la cebolla picada, el tomate, la pimienta y el perejil. Condimentar con aceite de oliva, vinagre de vino, sal y pimienta.

□Cocción del chorizo:

1-Asar los chorizos por unos 20 min. Si es necesario, pincharlos para ayudar a liberar la grasa.

2-Cortar el chorizo a lo largo dejando un lado adherido al estilo mariposa y colocarlo de nuevo en la parrilla a cada lado.

3-Cortar el pan abierto y calentar un poco en la parrilla.

4- Colocar un poco de salsa en el pan, agregar el chorizo y cubrirlo con el chimi y la salsa criolla.