

Montadito de salchicha y pimiento



En este video veremos una receta muy sabrosa en la cual las verduras asadas aportan un toque de sabor increíble. Las salchichas frescas grandes o chorizo blanco ya vienen especiadas por lo que aportan mucho sabor a la receta.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 40-45 minutos

Cantidad : 6-8 montaditos

Ingredientes :

- 3 salchichas frescas grandes (en Galicia se llaman criollo)
- 1 pimiento rojo
- medio pimiento verde o amarillo
- 1 cebolla
- 1 tomate
- Especies: Orégano, pimienta negra, ajo picado
- Aceitunas sin hueso (LUPY)
- Aceite de oliva
- 6-8 panecillos (o pan de leña)

- 1 Comenzamos poniendo a calentar el horno a 200°C.
- 2 Quitamos la parte blanca a los **pimientos** y cortamos en trozos grandes. Hacemos lo mismo con la **cebolla**, la cortaremos en trozos grandes. Y vamos repartiendo los trozos por la fuente que utilizaremos para hornear. Quitamos la piel a las **salchichas** frescas y las repartimos también. Por último cortamos el **tomate**, lo cortaremos también en trozos grandes. Lo repartimos por la fuente y ahora vamos a aromatizar, echamos, **orégano, pimienta negra, ajo picado** y un buen chorro de **aceite de oliva** por toda la fuente.
- 3 Colocamos la fuente a mitad del horno y horneamos a **200°C** durante **40-45 minutos**. Retiramos y hacemos los montaditos (canapés). Abrimos el pan a la mitad y lo rellenamos, añadimos unas **aceitunas sin hueso** picadas y tapamos. Y ... listo para disfrutar.

más recetas en



envidia Cocina.com