

TAPAS (14)

Mini brochettes « terre-mer »



Ingrédients :

A adapter selon le nombre de convives : compter 3 crevettes par personne.

Des queues de grosses **crevettes décortiquées**

Chorizo doux

Ail et persil

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation :

- Bien sécher dans un essuie tout les queues de crevettes.
- Hacher une belle gousse d'ail et du persil pour en avoir 2 càs .
- Couper le chorizo en tranches fines.
- Former une brochette par crevette, en insérant le chorizo dans la crevette.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle, y jeter la persillade puis les crevettes, 1 à 2 mn.
- Le feu doit être vi , bien agiter la poêle, mais attention à ne pas trop cuire les crevettes qui doivent garder du moëlleux ; puis saler et poivrer.
- C'est tout ! Servir rapidement...

Pour les curieuses, je viens signaler ici que beaucoup de mes recettes sont présentées dans des plats en céramique traditionnelle espagnole, issus de différentes régions du pays, et achetés sur place, La Bisbal, Talavera de la reine, Granada, Almeria...