

Recette du Riz au Chorizo

Ingrédients pour 4/5 personnes :

- 1 Chorizo doux de qualité (type «César Monori»)
- 50 gr de Riz par personne
- 1 Bocal de Poivrons «Piquillo grillés»
- 1 Oignon
- Sel – Poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette en poudre
- Huile d'Olive



Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans de l'huile d'olive dans une cocotte. Laisser dorer légèrement.

Ajouter le Chorizo pelé et coupé en rondelles et laisser revenir le tout environ 15' .

Ajouter les poivrons égouttés et laisser revenir encore 10'.

Assaisonner.

Faire cuire le riz à part (à l'eau), puis rajouter le riz dans la cocotte et remuer en faisant revenir.

Adapter l'assaisonnement à votre goût. Certains l'aiment un peu grillé.

Se congèle très bien.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

