

Chorizo mariné au vin blanc



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Facile à faire et succès garanti !

Ingrédients

- 500 g de chorizo - coupé en tranches
- 150 ml de vin blanc
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 oignon
- poivre

Préparation

- 1 Pelez et hachez l'oignon.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une casserole et laissez-y revenir l'oignon en remuant. Ajoutez ensuite les rondelles de chorizo et poursuivez la cuisson 3 minutes.
- 3 Versez le vin blanc, poivrez, portez à ébullition, puis baissez le feu et couvrez pendant 10 minutes. Retirez alors du feu et laissez complètement refroidir.
- 4 Égouttez les rondelles de chorizo, mettez-les dans un plat et piquez-les de petits pics en bois.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

