

Bocata Parrillero



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Chile molido: 1 cda

Chorizo criollo: c/n

Orégano fresco: c/n

Perejil fresco: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Albahaca fresca: c/n

Chiles y guindillas variados: c/n

Dientes de ajo: 4 Unidades

Pan de mollete: c/n

Provolone: c/n

Vinagre Blanco: c/n

Preparación de la Receta

- Fundir el provolone metiéndole chiles y guindillas.
- *Saltear* el chorizo.
- *Dorar* el mollete en el horno.
- Preparar un chimichurri exprés, mezclando el *chile*, el *vinagre*, el *ajo*, *orégano*, *albahaca*, *perejil*, sal, pimienta y aove.
- Añadir a la bocata.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocata-parrillero>