

Brochetas de Papa con Panceta

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad Chorizo curado de Guijuelo: 6 Rodajas

Pimienta: Cantidad necesaria
Panceta: 4 lonchas
Sal: Cantidad necesaria
Pan duro: 2 rebanadas

Papitas cocidas empacadas al vacío: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Calentar el chorizo en el microondas hasta que se ponga crujiente.
- Triturar el chorizo junto con el pan duro en un robot de cocina.
- En un pequeño bol, batir el huevo y salpimentar
- Lavar las papas
- Pasarlas primero por el huevo y luego por la mezcla de pan y chorizo
- Envolver cada papa con ½ loncha de panceta.
- En un palito de brocheta, ensartar las papas de dos en dos.
- Llevar al horno y cocinar a máxima potencia durante 10 minutos
- Retirar, servir y disfrutar.
- Antes de colocar el chorizo en el microondas, envuélvelo en papel de cocina para que al calentarse absorba el exceso de aceite.
- Procura que el *huevo* se encuentre a temperatura ambiente.

Para má

• S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "Los 22 minutos de Julius".