

Brochetas de papas con bacon y polvo de chorizo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Chorizo: 6 Rodajas

Pan duro: 2 Rodajas

Sal: A gusto

Bacon en fetas: 4 Unidades

Papas cocidas: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C.
- En primer lugar cortar el chorizo en rodajas con papel de cocina para retirar el exceso de grasa
- Llevar al microondas durante 3 minutos hasta que esté crujiente.
- A continuación, triturar el chorizo con las dos rebanadas de pan duro con ayuda de una batidora.
- Lavar las papas y escurrirlas.
- Por otro lado, batir el *huevo* y salpimentarlo
- Pasar las papas por el *huevo* y después por la mezcla de pan y chorizo.
- Después, envolverlas con media *rodaja* de **bacon** y ensartarlas de dos en dos con un palito de brocheta.
- Por último, hornear a la máxima potencia que alcance el horno durante 10 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-papas-con-bacon-y-polvo-de-chorizo>