

# RECETA GALLEGA DE CHORIZO CON CACHELOS

## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS.

- 2 CHORIZOS PARA COCER
- 2 PATATAS MEDIANAS CHASCADAS
- 1 POQUITO DE PIMENTÓN DE LA VERA
- 1 PIZCA DE SAL
- 1 HOJA DE LAUREL
- 1 BUEN CHORRO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Se trata de un plato sencillo, delicioso y contundente que utiliza productos auténticos de calidad.*

*En cuanto a la elaboración, hay que saber lo que significa escachar o chascar una patata :*

*Consiste en cortarla en trozos irregulares, introduciendo el cuchillo más o menos hasta la mitad y arrancar la parte restante, dejando que el cachelo se parta por donde quiera.*

## INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

- CHORIZOS À CUIRE
- 2 POMMES DE TERRE DE TAILLE MOYENNE COUPÉES EN MORCEAUX IRRÉGULIERS
- 1 PEU DE PIMENTÓN DE LA VERA
- 1 PINCÉE DE SEL
- 1 FEUILLE DE LAURIER
- 1 BON FILET D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA D'APPELLATION D'ORIGINE.

1. Pinchar los chorizos.
2. Poner abundante agua en una olla y cocer los chorizos y el laurel durante unos 10 minutos, a fuego medio bajo.
3. Mientras tanto, pelar y escachar los cachelos con tamaño medio y reservar.
4. En el agua de cocción de los chorizos, añadir un poco de sal y cocer los cachelos durante unos 15 minutos.
5. Cuando quede muy poco tiempo, añadir de nuevo los chorizos, cocer unos minutos más y dejar reposar un momento.
6. En vez de cocerlos en el agua de cocción de los chorizos, también se pueden dorar los cachelos en el horno.
7. Servir en una fuente de barro, poner los chorizos en un lado y los cachelos en otro. Rectificar los cachelos de sal y regar con un buen aceite de oliva virgen extra y pimentón de La Vera.

## CONSEJOS

- Cuidado con no pinchar los chorizos en exceso para que no se rompan en la cocción.
- Receta apropiada tanto para un aperitivo como para plato principal.
- Acompañar de un buen pan de Cea y una copa de vino tinto gallego con DO.

1. Percer les chorizos.
2. Mettre une grande quantité d'eau dans une casserole et faire cuire les chorizos et le laurier 10 minutes environ, à feu doux.
3. Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Réserver.
4. Dans l'eau de cuisson des chorizos, ajouter un peu de sel et faire cuire les pommes de terre pendant 15 minutes environ.
5. Quand il reste très peu de temps, ajouter à nouveau les chorizos, les faire cuire quelques minutes supplémentaires et laisser reposer un petit moment.
6. Au lieu de les faire cuire dans l'eau de cuisson des chorizos, on peut également faire dorer les pommes de terre au four.
7. Servir dans un plat en terre, disposer les chorizos d'un côté et les pommes de terre de l'autre. Ajouter un peu de sel si besoin ; arroser d'un filet d'huile d'olive vierge extra et saupoudrer de pimentón de La Vera.

## CONSEILS

- Attention : ne pas trop percer les chorizos afin qu'ils restent entiers pendant la cuisson.
- Cette recette peut être servie aussi bien comme apéritif que comme plat principal.
- Accompagner d'un pain de très bonne qualité et d'un verre de vin rouge galicien d'Appellation d'Origine.

*C'est un plat simple, délicieux et roboratif composé de produits authentiques de qualité. Pour le préparer, il est préférable de couper les pommes de terre en morceaux irréguliers, on introduit le couteau à peu près jusqu'à la moitié ; ensuite on arrache la partie restante, ainsi le morceau se détache de façon naturelle.*

