



PANCAKES DE BONIATO CON CHORIZO

Las apetecibles y típicas tortitas, ahora con un sabor salado y con toda la personalidad del chorizo. Un aperitivo diferente que se convertirá en indispensable.

INGREDIENTES PARA 2-3 RACIONES:

- 1/2 kg de boniatos
- 2 cucharadas colmadas de harina
- 1 huevo
- 6-8 lonchas de Chorizo Noel
- Aceite de oliva, sal y pimienta

PASO A PASO:

1 Pinchamos con un tenedor la piel del boniato y lo cocemos en el microondas. Si lo prefieres lo puedes hornear a 180 grados hasta que esté tierno. El tiempo dependerá del tamaño del boniato.

2 Cuando esté listo los pelamos y pasamos por el pasapuré, salpimentamos y mezclamos con la harina. Dejamos templar.

3 Añadimos el huevo batido y dejamos que repose media hora.

4 Ponemos un par de cucharadas de aceite en una sartén antiadherente, añadimos una cucharada de la masa de boniato en ella, sobre esta colocamos una loncha de chorizo y tapamos con ½ cucharada de masa. Una vez cuajado damos la vuelta y doramos por el otro lado. Repetimos esta operación hasta que terminemos con el puré.