

GALLETAS SALADAS DE CHORIZO Y TOMATES SECOS



Es la hora de picar algo! Por el aperitivo, esta receta de galletas saladas de Chorizo esta perfecta! Asi puedes cambiar de las tapas tradicionales y sorprender a tus amigos !!

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- * 80g de harina**
- * Un puñado de Queso 'Comte' (o parmesano)**
- * 35g de mantequilla semisalada**
- * Una pizca de sal**
- * 1 cucharilla de levadura quimica**
- * 60g de tomates secos**
- * 60g de chorizo**
- * Una cucharada de oregano seco**

Precalentar el horno al 190°C.

Cortar los tomates secos y el chorizo en trozos pequeños.

Mezclar la harina, la levadura, la sal. Añadir el huevo y mezclar desde dentro hacia fuera y añadir la mantequilla pomada.

Para terminar, Añadir el chorizo, los tomates y el oregano. Mezclar a la mano para obtener una masa homogenea.

Hacer bolas pequeñas hornear mas o menos 10 minutos (hasta que esten doradas).

Saborear