

MONTADITO DE CHORIZO CON AIOLI

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Ingredientes

- 1 hogaza de pan baguette
- Chorizo seco
- Salsa Aioli de ajo

Salsa aioli de ajo:

- $\frac{1}{3}$ taza de mayonesa
- 1 diente de ajo
- $\frac{1}{2}$ cucharada de jugo de limón
- $\frac{1}{4}$ sal
- $\frac{1}{4}$ pimienta

Instrucciones:

1. Cortar el pan baguette en pedazos de 8 a 10 centímetros.
2. Luego con tu dedo, empuja el relleno hasta el fondo, para que se haga un estilo vasito. Repetir lo mismo con todos los pedazos de pan. Dejar aparte.
3. Cortar el chorizo en pedazos bien pequeños. En una sartén mediana, a temperatura media alta, poner a cocinar los chorizos, sin nada de aceite, por unos 5 a 6 minutos. Luego apagar la estufa y dejar que enfríen unos 2 a 3 minutos.
4. Para hacer la salsa de aioli, mezclar todos los ingredientes en un recipiente pequeño.
4. Los pancitos que tenías listo, rellenarlos con el chorizo y luego ponerle un chorrillo de dip de aioli. Listos para disfrutar!!

