

TAPAS

Camarones a la Gallega

Pintxos (Pimiento y chorizo / Queso de cabra y tomates)

Piquillos

Gaspacho

Camarones a la Gallega



Faire cuire les crevettes (camarones) dans une poêle avec de l'huile d'olive (aceite de oliva) et du paprika. On peut les présenter en brochette. On peut aussi utiliser de l'ail (ajo) à la place du paprika.

Pintxos

① Pimiento y chorizo



On découpe les poivrons (pimientos) en lanières que l'on dépose avec les tranches de chorizo sur une plaque de four et arrosés d'huile d'olive (aceite de oliva) pendant 10 minutes à 200°C.

Pendant ce temps, dans un mixer, on met les tomates (los tomates), l'oignon (la cebolla), l'ail (el ajo) et l'huile d'olive (el aceite de oliva). On mixe le tout et on ajoute le sel (la sal), le poivre (la pimienta) et le piment (el chile).

On coupe le pain (el pan) en tranches de 1cm (environ). On le grille légèrement. On verse un filet d'huile d'olive (el aceite de oliva), on dépose la sauce tomate (la salsa de tomate), les lanières de poivron et de chorizo, le jambon (el jamón).

On plante le petit pique en bois (el pintxo / pincho) dans la tranche de pain.

Pintxos

② Queso de cabra y tomates



On tartine les tranches de pain (el pan) avec du fromage de chèvre (el queso de cabra). On dépose une feuille de basilic sur chaque tranche.

On coupe les tomates (los tomates) en 4 et on dépose une moitié sur chaque tartine (on peut utiliser des tomates séchées aussi). On met au four 10 minutes à 210°C.

A la sortie du four, on verse un peu de vinaigre balsamique (el vinagre) sur les tartines et on les pique avec les cure-dents en bois.

Piquillos



Ecraser du fromage de chèvre avec de la ciboulette et du basilic. On assaisonne le mélange avec du sel et du poivre puis le place dans un mini piment égoutté et vidé.

Ensuite, on dispose les poivrons sur une plaque de cuisson, on les badigeonne d'huile et on les met dans le four pendant environ 7 minutes.

Pour varier les plaisirs, on peut remplir les piments avec un mélange de thon et de mayonnaise, d'oeuf et de crabe...

Gaspacho



On coupe quelques tomates, 1 poivron vert et un rouge, 1 concombre, de l'oignon et de l'ail, puis on passe le tout au mixer.

On rajoute ensuite 1 ou 2 tranches de pain de mie, de l'huile d'olive, du sel et du poivre avant de re-mixer.

Enfin, on place le mélange au frigo. On peut servir dans des verrines.