

Sauté de porc au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 300 g de sauté de porc
 - ✓ 1 oignon
 - ✓ 1/2 chorizo
 - ✓ 7,5 cl Vin blanc
- ✓ Quelques petits piment de Cayenne entier
 - ✓ Sel & poivre
- ✓ 4 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Recettes de Céline

Coupez le sauté de porc en morceaux

Otez la première peau de vos oignons et émincez-les grossièrement.

Dans une cocotte (ou wok), colorez sur feu vif dans 2 cuil. à soupe d'huile les morceaux salés de sauté de porc sur toutes leurs faces.

Ajoutez l'oignon et le chorizo coupé en épaisses rondelles avec une pincée de sel pendant 2 min.

Versez le vin blanc et mouillez à hauteur avec de l'eau.

Ajoutez les petits piments.

Couvrez, baissez le feu et poursuivez la cuisson à petite ébullition pendant 40 min.

Enlevez le couvercle et laissez réduire un peu la sauce.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!