



GUACAMOLE À L'ESPAGNOLE



TEMPS DE PRÉPARATION: 30 Minutes

DURÉE TOTALE: 1 Heure 30 Minutes

PORTIONS: 6

Transformez votre guacamole en une délicieuse entrée de style tapas avec du chorizo épicé et des poivrons espagnols grillés.



2 cuillères à café d'huile d'olive



8 poivrons Padrón (environ 100g)



1/4 cuillère à café de sel



8 tranches minces de chorizo tranché



2 avocats mûrs, pelés, dénoyautés et réduits en purée



2 cuillères à soupe de jus de citron



1/2 petit oignon rouge, haché finement



1 gousse d'ail, hachée



1/2 cuillère à café de paprika fumé, plus un supplément pour saupoudrer



2 cuillères à soupe de persil plat fraîchement haché



1 sachet de Tortilla Chips™ saveur Fajita Old El Paso 185g

1 Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire à feu moyen à vif. Ajoutez les poivrons entiers dans la poêle et cuire 5 à 6 minutes en les retournant fréquemment jusqu'à ce que la peau se boursoufle. Transférez dans une assiette, saupoudrez de sel et laissez refroidir 10 minutes.

2 Ajoutez les tranches de chorizo dans la poêle chaude et faites cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient à peine grillées. Égouttez sur du papier absorbant et laissez refroidir 5 minutes.

3 Hachez les poivrons (en réserver un pour la garniture et gardez-en un pour la garniture), en éliminant les tiges et les graines. Hachez finement le chorizo (en réservant une tranche pour la garniture). Placez le poivron et le chorizo dans un grand bol et incorporez l'avocat, le jus de citron, l'oignon, l'ail, le paprika et le persil. Assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts. Transférez la préparation dans un bol.

4 Recouvrez la surface d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 1 heure pour permettre aux saveurs de se marier. Assaisonnez avec le poivre, le chorizo et une pincée de paprika supplémentaire. Servir avec les chips tortilla.

Si vous n'avez pas de poivrons Padrón sous la main, utilisez 1 gros poivron vert, épépiné et coupé en fines lanières et faites griller jusqu'à ce qu'il soit tendre. Laissez refroidir et hachez finement.

Pour un guacamole végé, remplacez le chorizo par 70g d'olives vertes et noires dénoyautées, grossièrement hachées.

Ne vous contentez pas de tremper vos Nachips ! Déposez le guacamole dans des Tortillas de blé nature Old El Paso™ avec des feuilles de salade mixte, des lanières de poivrons rouges rôtis égouttés, des olives noires dénoyautées tranchées et un filet d'huile d'olive aromatisée à l'ail.