Ramuntxo Berria

Viandes, poissons et oeufs

Steak haché au chorizo

15 min	15 min	0	0	291
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des steaks au chorizo

1. Inciser la peau du chorizo avec un couteau d'office. Le tailler en fines tranches dans la longueur puis en très petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
2. Mettre les gants et écraser les biscuits salés dans la paume de la main. Les ajouter au chorizo.
3. Ajouter la viande hachée, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger à la main.
4. Placer un emporte pièce sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et confectionner des steaks. Réserver au réfrigérateur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les steaks au chorizo

- 400 g **Boeuf haché**
- 60 g **Chorizo**
- 16 g **Biscuit(s) salé(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**