



Chicharro a la plancha

Ingredientes

- 1 chicharro de ración
- 1 ajo
- 1 cucharadita pimentón
- 1 chorrito de vinagre
- aceite de oliva
- perejil
- sal.

Preparación

Pedir en la pescadería que limpien y abran el chicharro quitándole la espina .

Untar una sartén o plancha con un poco de aceite y poner al fuego a calentar .

Poner sobre ella el chicharro salado con la parte de piel hacia abajo, dejar 2 minutos y dar la vuelta, dejar otros 2 minutos .

Sacar y reservar caliente en un plato .

En una sartén poner un chorrito de aceite a calentar, añadir el ajo picado muy fino .

Cuando empiece a dorarse añadir el pimentón, remover .

Añadir el vinagre y el perejil picado muy fino, dejar hasta que empiece a hervir .

Apartar del fuego y echar sobre el chicharro .

Servir .

.