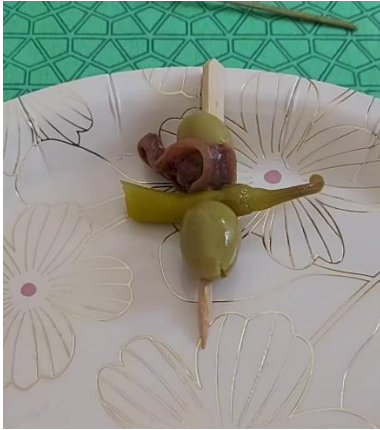


Les Tapas et Pinchos d'Aurore 🍷🍷🍷



Tapas 1 'La Gilda »

Sur un pique-olives : planter une olive, 1 anchois, 1 piment « guindilla » et 1 olive.

Le déguster en une seule bouchée pour en apprécier toute la saveur.



Tapas 2

Sur un pique-olives : Une tranche de chorizo, un peu de fromage (roulé ou en cube), 1 petit piment rouge du pays basque (guindilla), 1 oeuf de caille, 1 tomate cerise



Pincho 1

Sur une tranche de baguette grillée, aillée et un peu huilée (huile d'olive). mettre dessus 1/2 "piquillo" (petit piment rouge du pays Basque) et 2 ou 3 anchois. Décorer avec une feuille de persil.



Pincho 2

Sur une tranche de baguette grillée, aillée et huilée, mettre un peu de salade, 1 tranche de tomate, 1 tranche de fromage de chèvre et 1/2 tomate séchée. Décorer d'un peu de crème de vinaigre balsamique.



Pincho 3

Râper 3 oeufs durs. Ajouter 75g de jambon de Bayonne ou Serrano en petits morceaux. Mélanger avec environ 2 à 3 cuillères de mayonnaise. Poser la préparation sur une tranche de pain grillée et parsemer de ciboulette. Décorer d'une tomate cerise.



Pincho 4

Salé-sucré.

Sur une tranche de pain de seigle, poser une tranche de fromage de chèvre, ajouter dessus du "membrillo" (pâte de coing).

Pour décorer, mettre 1/2 noix et 1 raisin sec.