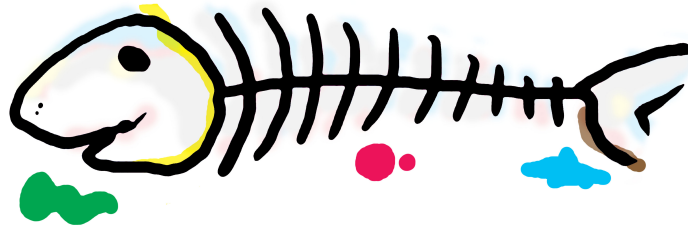


www.elcocíneroandaluz.es



- cocina muy sencilla -

0266 CHORIZOS AL INFIERNO

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Chorizos pequeños y poco curados
- Alcohol de 96º de la farmacia

ELABORACIÓN

Corta los chorizos de la rístra y quítales la cuerda.

Pon los chorizos en una cazuela de barro.

Rocía los chorizos con alcohol y préndeles fuego. Deja que se consuma todo el alcohol.

Cuando se apague el alcohol están listos los chorizos para comer.

NOTA: se pueden hacer con orujo, aguardiente de cualquier tipo, ron, tequila, brandy, whiskey, etc aunque seguramente tendrás que hacerlo en una sartén con el fuego encendido.

MUCHO CUIDADO CON EL FUEGO

No tengas nada cerca que pueda prender.