

Le rendez-vous

SPAÑASOL
SPANISH FOOD



LENTILLES AUX MOULES À L'AIL, PIMENTONS DOUX ET CHIFFONNADE DE CHORIZO !

INGRÉDIENTS

- 1 BOCAUX DE LENTILLES SPAÑASOL
- 1 BOITES DE MOULES À L'AIL SPAÑASOL
- 1 OIGNON
- HUILE D'OLIVE SPAÑASOL
- SAFRAN SPAÑASOL
- 1 BOITES DE TOMATE CONCASSÉES SPAÑASOL
- 1 PIMENTONS DOUX SPAÑASOL
- 1 PAQUET DE CHIFFONNADE DE CHORIZO SPAÑASOL

PRÉPARATION

- 1) HACHER L'OIGNON.
- 2) FAIRE CHAUFFER UN FILET D'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL DANS UNE CASSEROLE ET Y FAIRE SUER L'OIGNON QUELQUES MINUTES.
- 3) AJOUTER LES TOMATES CONCASSÉES SPAÑASOL, REMUER ET LAISSER CHAUFFER 2 MIN AVANT D'AJOUTER LE PIMENTONS DOUX, LE SAFRAN ET UNE BOITE DE MOULES À L'AIL SPAÑASOL PRÉALABLEMENT ESSORÉE.
- 4) VERSER LES LENTILLES SPAÑASOL ET MÉLANGER.
- 5) AJOUTER LA CHIFFONNADE DE CHORIZO ET LAISSER CHAUFFER 5MIN.

 PRÉPARATION	10 MINUTES
 CUISSON	10 MINUTES
 PORTIONS	2 PORTIONS

La recette video- ici

