

El Consorcio del Chorizo Español presenta

RECETAS FÁCILES CON CHORIZO

16 RECETAS PARA DISFRUTAR
DEL CHORIZO ESPAÑOL



EN ESTE RECETARIO ENCONTRARÁS...

Ideas fáciles y rápidas para cocinar con Chorizo Español

Desde el Consorcio del Chorizo Español estamos comprometidos con la calidad y el uso del Chorizo Español en la cocina. En este recetario encontrarás 16 deliciosas recetas de la mano de Fabián León que te ayudarán a incorporar este delicioso producto a todos tus platos.



" El chorizo es un ingrediente perfecto para realzar el sabor de muchas de nuestras recetas. Siempre tengo en cuenta la calidad de los ingredientes y, en el caso del chorizo, reviso su calidad y procedencia mediante el logo del Consorcio. En este recetario encontrarás algunas de mis recetas favoritas con chorizo. ¡Espero que las disfrutes tanto como yo! "

FABIÁN LEÓN
Finalista de MasterChef 2013





ARROZ SALTEADO CON CHORIZO Y HIERBABUENA

Un arroz lleno de sabor y frescor en el que la hierbabuena equilibrará la potencia del chorizo para tener un acompañamiento perfecto.

🕒 35 Minutos

👤 2 personas

🍴 Entrante / Acompañamiento

Ingredientes

- 150 g. de arroz largo
- Unas rodajas de chorizo
- Unas hojas de hierbabuena
- 1 ajo
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo se hace?

1. Cuece el arroz largo en agua hirviendo el tiempo indicado en el paquete.
2. Sofríe un ajo bien picado junto con el chorizo en una sartén con aceite de oliva.
3. Incorpora el arroz colado y saltea.
4. Añade sal, pimienta y hierbabuena picada y sirve al momento.

PAN EXPRÉS CON BERENJENA, CHORIZO Y HIERBABUENA

¿Sabías que puedes hacer pan sólo con harina y yogur? Este plato te salvará más de una cena y te dará ideas en tu día a día en la cocina.

🕒 30 Minutos

👤 2 personas

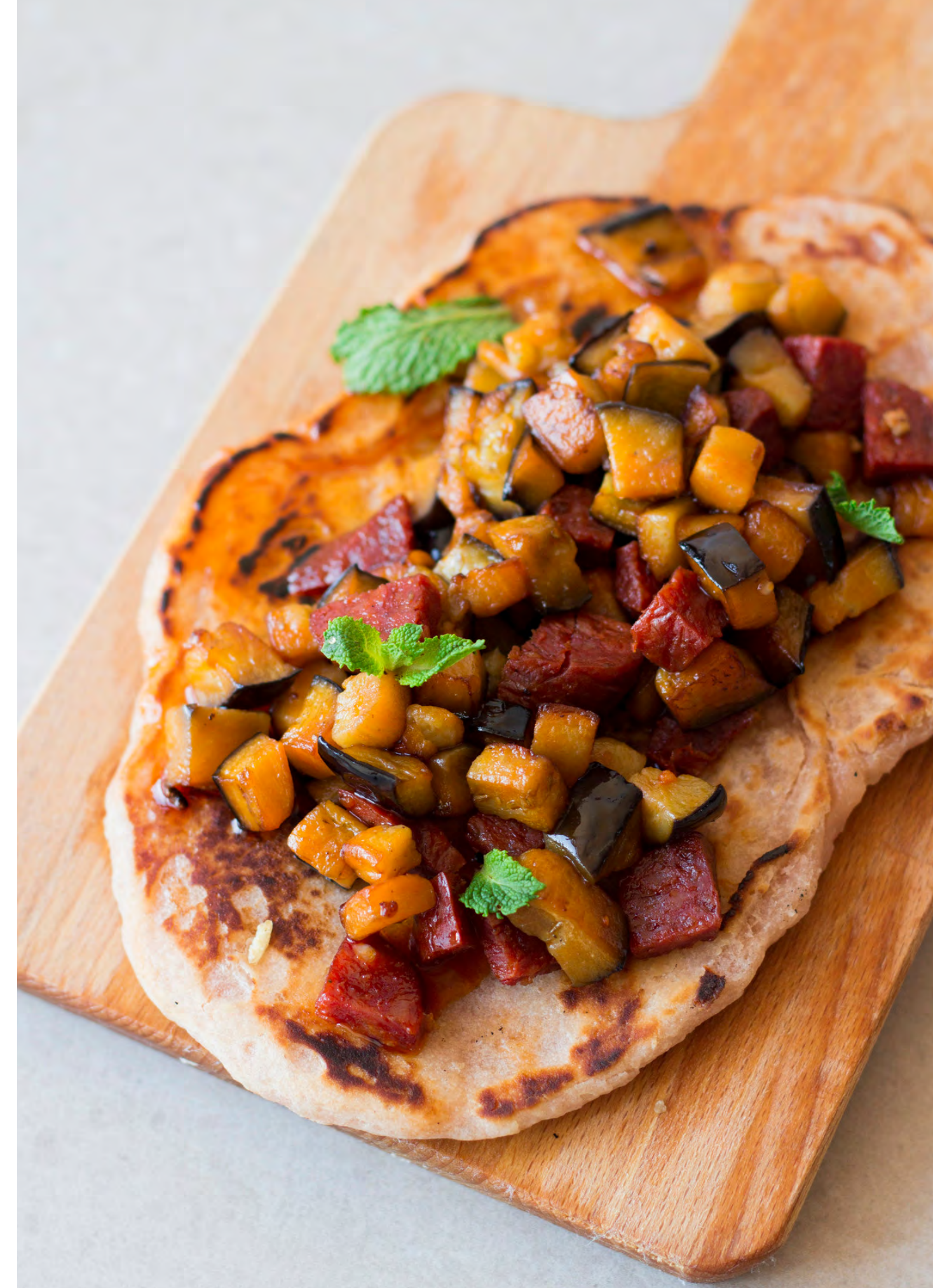
🍴 Entrante

Ingredientes

- 1 yogur natural
- 7 cdas. de harina
- 50 g. de chorizo
- 1 berenjena
- Unas hojas de hierbabuena
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo se hace?

1. Corta en dados la cebolla y el chorizo.
2. Sofríe y mientras mezcla la harina con el yogur y una pizca de sal. Amasa bien.
3. Añade un chorro de aceite de oliva a la masa y estira. Dora en una sartén vuelta y vuelta hasta que la masa se haga bien.
4. Acaba con la mezcla de verdura salteada y chorizo encima del pan.





CAKE DE CHORIZO, EMMENTAL Y ACEITUNAS NEGRAS

Un cake salado es una manera diferente y original de sustituir al pan en las comidas. Dale sabor con un poco de chorizo, queso y aceitunas.

 55 Minutos

 6 personas

 Acompañamiento

Ingredientes

- 3 huevos
- 85 g. aceite de oliva virgen
- 125 g. emmental rallado
- Unas rodajas de chorizo
- Aceitunas negras sin hueso
- 100 g. leche
- 175 g. harina
- 1 sobre de levadura
- Sal y pimienta

¿Cómo se hace?

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Bate los huevos con el aceite y la leche.
3. Añade poco a poco la harina y la levadura.
4. Pica el chorizo y las aceitunas y mezcla con la masa anterior y el queso rallado.
5. Añade sal, pimienta y hornea en un molde antiadherente 45 minutos a 180°C.

EMPANADILLAS DE CHORIZO, HUEVO Y CILANTRO

Estas empanadillas de chorizo y cilantro serán el entrante perfecto para empezar cualquier comida con amigos. ¡Anímate a hacerlas!

🕒 40 Minutos 👤 4 personas 🍴 Entrante

Ingredientes

- 1 paquete de empanadillas
- 100 g. de chorizo
- 1 cebolla
- Tomate natural triturado
- Unas hojas de cilantro
- 1 huevo duro
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo se hace?

1. Pica la cebolla y el chorizo y sofríe.
2. Añade tomate natural y deja sofreír.
3. Incorpora el cilantro, el huevo picado, sal, pimienta y enfría.
4. Rellena las empanadillas, ciérralas con un tenedor y pinta con huevo batido.
5. Hornea a 180°C hasta que estén doradas.



GNOCCHI DE CHORIZO, QUESO Y ESPINACAS

Si quieres una idea de comida o cena rápida, los gnocchi son una opción genial para comer sano sin renunciar a tu tiempo.

🕒 20 Minutos 👤 2 personas 🍴 Principal

Ingredientes

- Un paquete de gnocchi
- 100 gr. de chorizo
- Unos dados de queso
- Un chorro de vino blanco
- Unas hojas de espinacas
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo se hace?

1. Saltea el chorizo en dados a fuego fuerte.
2. Añade los gnocchi y dora bien.
3. Incorpora un chorro de vino blanco y deja que el alcohol se evapore.
4. Deja unos minutos hasta que estén hechos y acaba con unas espinacas frescas. y unos dados de queso.





HUEVOS AL PLATO CON TOMATE Y CHORIZO

Si buscas un plato fácil, rápido y delicioso, apunta estos huevos al plato con los que conquistarás a todos tus comensales.

🕒 25 Minutos

👤 2 personas

🍴 Principal

Ingredientes

- 2 huevos
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 3 tomates
- 100g de chorizo
- Sal y pimienta

¿Cómo se hace?

1. Pica finamente la cebolla, el pimiento y el chorizo.
2. Sofríe el chorizo bien picado en una sartén y añade la cebolla. Deja pochar.
3. Añade el pimiento y deja sofreír.
4. Acaba con el tomate bien triturado y deja a fuego medio 10 minutos.
5. Añade sal, pimienta y los huevos, tapa y deja que el huevo se haga.

RISOTTO DE CHORIZO Y PARMESANO

El risotto es un plato espectacular si quieres lucirte sin dedicarle mucho tiempo. Cremoso, meloso y con mucho sabor, así es este plato.

🕒 40 Minutos

👤 4 personas

🍴 Principal

Ingredientes

- 300 g. de arroz arbóreo
- 100 g. de chorizo
- 1 cebolla
- 1L de Caldo de pollo
- Parmesano rallado
- Un chorro de vino blanco
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo se hace?

1. Pica la cebolla y el chorizo y sofríe. Mientras, calienta el caldo en un cazo.
2. Añade el arroz y deja un minuto.
3. Incorpora el vino blanco y deja que el alcohol se evapore.
4. Echa el caldo caliente poco a poco y remueve hasta que el arroz esté hecho.
5. Incorpora un poco de parmesano rallado y unas rodajas de chorizo.




PATÉ DE CHORIZO

El paté de chorizo es una receta fácil y rápida que te ayudará a tener un fantástico entrante en menos de 5 minutos, ¿te apuntas?

 5 Minutos

 4 personas

 Entrante

Ingredientes

- 250 g. de chorizo
- 120 g. de queso crema
- 1 huevo
- Tostas de pan

¿Cómo se hace?

1. Cuece el huevo durante 11 minutos.
2. En un triturador, pon el chorizo en trozos, el huevo duro y el queso crema. Tritura bien hasta tener una pasta homogénea.
3. Unta en tostas de pan y disfruta.





MIGAS CON CHORIZO Y HUEVO POCHÉ

Las migas son uno de los manjares más tradicionales y deliciosos de la gastronomía española. Acompáñalas con chorizo y un huevo poché.

🕒 60 Minutos

👤 4 personas

🍴 Principal

Ingredientes

- Media Barra de pan
- 3 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 pimiento verde
- 100g de chorizo
- Sal y pimienta

¿Cómo se hace?

1. Parte en trozos pequeños el pan duro y mójalo con un poco de agua.
2. Sofríe el chorizo bien picado en una sartén y añade los ajos enteros y machacados y el pimiento verde en tiras. Deja pochar.
3. Añade el pan mojado y deja que dore a fuego bajo hasta que estén secas.
5. Añade sal, pimienta y los huevos poché.

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO DE CHORIZO

Las papas arrugadas con mojo son uno de los platos más típicos de las islas canarias. Incorpora el chorizo al mojo para darle un sabor extra.

🕒 45 Minutos



4 personas



Entrante

Ingredientes

- 300 g. de papas
- 50 gr. de chorizo
- 1 cabeza de ajo
- 1 cayena grande
- 1 cdita. de comino
- 1 cda. de pimentón
- 20 ml de vinagre
- 150 ml de aceite de oliva
- Sal gorda al gusto

¿Cómo se hace?

1. Cuece las patatas en agua con sal hasta que se acabe el agua.
2. En un triturador, pon la cayena, los ajos pelados, el comino, el vinagre, chorizo en trozos y el aceite. Tritura bien hasta tener una salsa.
3. Moja las papas con el mojo y sal gorda.





GARBANZOS SALTEADOS CON CHORIZO Y ALBAHACA

El garbanzo es una base perfecta para ensaladas, salteados y guisos. ¡Añádele chorizo y un poco de albahaca para equilibrar su sabor!

🕒 20 Minutos

👤 4 personas

🍴 Principal

Ingredientes

- 1 bote de garbanzos
- 1 cebolla
- 1/ ajo
- 100g de chorizo
- Unas hojas de albahaca
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

¿Cómo se hace?

1. Pica finamente la cebolla, el ajo y el chorizo.
2. Sofríe el chorizo bien picado en una sartén y añade las verduras. Deja pochar.
3. Añade los garbanzos y saltea.
5. Acaba con albahaca picada y salpimientalos.

SAMOSAS DE CHORIZO, CALABACÍN Y CURRY

Las samosas son unas deliciosas empanadillas de pasta filo crujientes y doradas. Te sorprenderás con estos bocados de chorizo y curry.

🕒 40 Minutos 👤 4 personas 🍴 Entrante

Ingredientes

- 4 hojas de pasta filo
- 1/2 calabacín
- Unas rodajas de chorizo
- Una pizca de curry en polvo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

¿Cómo se hace?

1. Corta el calabacín y el chorizo en dados pequeños y sofríe. Calienta el horno a 180°C.
2. Añade al calabacín sal y curry, sofríe bien y deja reposar.
3. Pon las 4 hojas apiladas y pincela con aceite y curry en polvo. Añade un poco de relleno y empieza a hacer triángulos con la masa a modo de empanadilla.
4. Hornea a 180°C hasta que dore.



LASAÑA DE CHORIZO

La lasaña es un plato mundialmente conocido. Son muchas las versiones pero pocas funcionan tan bien como esta fundente lasaña con chorizo y mozzarella.

🕒 50 Minutos

👤 4 personas

🍴 Principal

Ingredientes

- Placas de lasaña
- 1 cebolla y 1 ajo
- 100 g. chorizo
- 200 g. de carne picada
- 1 pimiento
- Tomate natural triturado
- Nuez moscada fresca
- 1 cda. de mantequilla
- 1 cda. de harina
- 250 ml de leche
- 150 gr de mozzarella
- Sal, pimienta y orégano

¿Cómo se hace?

1. Pica finamente cebolla, ajo, pimiento y chorizo y sofríe en una sartén.
2. Añade la carne picada, saltea bien e incorpora el tomate, deja sofreír y salpimienta.
3. Haz la bechamel tostando harina y mantequilla en una sartén. Una vez tostada, añade la leche en 3 veces, deja espesar y acaba con nuez moscada, sal y pimienta.
4. Monta la lasaña poniendo una base de tomate, unas placas, tomate, orégano y placas, repitiendo hasta acabar con bechamel y mozzarella rallada.
5. Hornea a 180°C hasta que esté gratinado.



PATATAS BRAVAS DE CHORIZO

Unas patatas crujientes, una salsa brava con picante en su punto justo y con sabor a chorizo. ¡Acompáñalas con pan para mojar la salsa!

🕒 25 Minutos 👤 4 personas 🍴 Entrante / Acompañamiento

Ingredientes

- 500 g. de patatas
- 50 gr. de chorizo picante
- 60 ml. de aceite de oliva -
- 30 gr. de pimentón dulce
- 15 gr. de pimentón picante
- 15 gr. de harina
- 100 ml. de caldo

¿Cómo se hace?

1. Mezcla el aceite con los pimentones y ponlo en la sartén con harina
2. Una vez tostada, añade el caldo y deja espesar 15 minutos a fuego bajo. Tritura con el chorizo picante.
3. Fríe las patatas cortadas en dados grandes y sirve con la salsa brava.





QUICHE DE SETAS Y CHORIZO

Las elaboraciones como la quiche son perfectas para llevarnos al trabajo o tener un plato comodín si no tenemos tiempo para cocinar. Crujiente por fuera y llena de sabor por dentro ¡Anímate a hacerla!

🕒 50 Minutos

👤 4 personas

🍴 Principal

Ingredientes

- 1 paquete de masa brisa
- 1 puerro
- 1/2 chorizo
- 6 setas grandes
- Nuez moscada fresca
- 3 huevos
- 150 ml de nata
- 150 gr de queso rallado
- Sal y pimienta

¿Cómo se hace?

1. Pica finamente el puerro y el chorizo y sofríe con las setas.
2. Forra un molde de quiche con la masa, pínchala y hornea 10-15 minutos a 180°C.
3. Mezcla en un bol los huevos, la nata, el sofrito, nuez moscada, sal y pimienta.
4. Vierte la mezcla en la base de la quiche y vuelve a hornear hasta que cuaje todo.

RIGATONI SALTEADOS CON CHORIZO Y QUESO CURADO

El queso curado y el chorizo son una gran combinación. Añade una pasta de calidad para redondear un plato tan sabroso como este.

🕒 25 Minutos



2 personas



Entrante

Ingredientes

- 250 g. de pasta
- 50 gr. de chorizo
- 1/2 cebolla
- 1 guindilla
- 150 ml de aceite de oliva
- Queso curado
- Sal y pimienta

¿Cómo se hace?

1. Cuece la pasta en agua con sal.
2. Saltea en una sartén la cebolla en láminas con el chorizo a rodajas y la guindilla.
3. Añade la pasta recién hecha y acaba con unas lascas de queso curado, sal y pimienta recién molida.





QUIÉNES SOMOS

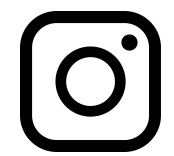
Y qué hacemos en el sector

El Consorcio del Chorizo Español es una asociación voluntaria de empresas que agrupa a compañías del sector cárnico español, todas ellas expertas en producción y exportación de chorizo con el objeto de producir y comercializar un Chorizo Español auténtico y de alta calidad.

El sello del Chorizo Español avala un origen - España - y una garantía única. Certifica un control del producto de manera exhaustiva, creando una marca distintiva y de reconocimiento para su comercialización en los mercados nacionales.

¡GRACIAS POR LLEGAR HASTA AQUÍ!

Puedes seguir viendo recetas como estas en:



@ConsortioChorizo



@ConsortioChorizo



@Cons_Chorizo_es

