



Chips de Salame Rapellino Classico au guacamole

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 160 Salame Rapellino Classico
- 4 petits avocats mûrs
- 0dl citrons verts
- 4 petit oignon rouge
- 8EL huile d'olive vierge extra
- à v. sel et poivre
- à v. piment (facultatif)

Préparation

1. Éplucher et hacher l'oignon.
2. Couper les avocats en deux, enlever le noyau, retirer la pulpe avec une cuillère et la mettre dans un bol.
3. L'écraser avec une fourchette et l'assaisonner avec les 3/4 de l'oignon, le jus des citrons verts, le piment frais ou séché (si vous aimez), le sel et le poivre.
4. Bien mélanger et laisser le mélange prendre du goût.
5. Réchauffer 2 cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et y faire revenir les tranches de Salami Rapellino Classico à feu vif pendant un peu plus d'une minute jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.
6. Les égoutter sur de l'essuie-tout et les mettre sur un plateau. Il est également possible de faire sécher les tranches de saucisson au four au lieu de les mettre dans une poêle.
7. Farcir chaque tranche de Salami Classico d'une petite cuillerée de guacamole.
8. Garnir avec un peu d'oignon haché et servir.