

Sauté de veau au chorizo



Ingrédients :

- 1 kg de sauté de veau
- 1 chorizo
- 2 boîtes de pulpes de tomates
- 1 pot d'olives vertes dénoyautées
- 4 oignons
- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile



Préparation :

Émincez l'oignon et découpez en rondelles le chorizo sans la peau.

Découpez le veau en petits cubes.

Faites revenir le veau et les oignons dans l'huile jusqu'à qu'ils soient bien dorés.

Ajoutez le chorizo puis la pulpe de tomate, le basilic haché et enfin les olives.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant une heure minimum.



Astuces de chef

• *Ce plat est encore meilleur préparé la veille et réchauffé le jour même.* •