



Bocata de butifarra con pimientos verdes

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 1 Ud. de *Butifarra*
- 1 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Ud. de *Tomate maduro*
- 1 Ud. de *Barra de pan*
- *Aceite de oliva*
- *Mayonesa*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Cortaremos la cebolla en juliana y los pimientos en tiras de un dedo de grosor. Cortaremos la butifarra por la mitad y la aplanaremos un poco con el cuchillo. Para comer en bocata es muy practico ya que las butifarras tienen un grosor considerable y no es muy cómodo de preparar. Una vez aplanada la untaremos un poquito con aceite de oliva, eso evitara que se nos pegue a la plancha.

Paso 2 - Cocer los alimentos

Pondremos la plancha a calentar y añadiremos la cebolla y los pimientos. Cuando ya estén un poco echos pondremos la butifarra. Paralelamente mientras se van haciendo iremos cortando el pan por la mitad y lo untaremos con el tomate y chorrillo de aceite de oliva. Opcionalmente se le puede untar una capa de mayonesa.

Nota: el pan con tomate es muy típico en Cataluña.

Paso 3 - Preparar el bocata

Una vez estén listas las verduras y la butifarra, pondremos en el pan una capa de cebolla, encima la butifarra y para terminar los pimientos verdes. Que aproveche!