

Barquitas façon pizza au chorizo



19min



Très facile



Bon marché

Par Old El Paso



Un format encore plus fun de la traditionnelle pizza !

Ingrédients

6 personnes

12 tortillas de blé Barquitas Old El Paso
120 g de fromage râpé
1 oignon
2 c. à s. d'huile d'olive
Persil haché

150 g de sauce tomate
100 g de chorizo
1 c. à s. d'origan
1 c. à c. d'ail en poudre
Sel ou sel fin

Matériel

Four traditionnel

Préparation



Préparation : **19min**

1

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la sauce tomate dans une casserole, ajoutez l'ail en poudre, l'origan et l'huile d'olive. Salez et poivre.
Laissez mijoter 5 minutes. Laissez tiédir.

Epluchez et coupez l'oignon en rondelles.

2

Déposez les mini Barquitas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Étalez la sauce tomate au fond des Mini Barquitas™ tortillas.
Ajoutez quelques rondelles d'oignon.
Ajoutez-y ensuite le fromage râpé et le chorizo coupé en rondelles.
Mettez les Barquitas au four pendant 10 minutes.

Parsemez les Barquitas de feuilles de persil avant de les déguster.
