

A photograph of a small, round, woven wooden basket filled with golden-brown, crescent-shaped breads. The basket sits on a rustic wooden surface. In the background, a brick wall is visible, and the overall scene is softly lit. The text 'picos de chorizo' is overlaid on the image in a red, cursive font.

picos de chorizo

Ingredientes:

150 gr de harina
150 gr de harina de fuerza
200 gr de agua
5 gr de levadura fresca
15 gr de AOVE (aceite de oliva virgen extra)
10 gr de azúcar
10 gr de sal
50 gr de chorizo

Preparación:

Disolvemos la levadura fresca en el agua.

Mezclamos los dos tipos de harina junto con el azúcar y la sal.

Añadimos el AOVE y el agua en el que hemos disuelto la levadura fresca y amasamos durante 10 minutos.

Formamos una bola, tapamos y dejamos reposar durante 30 minutos.

Trituramos el chorizo y lo añadimos a la masa. Amasamos hasta que se haya integrado.

Precalentamos el horno a 200°.

Estiramos con un rodillo hasta un grosor de unos 3-4 mm. Con la ayuda de un cortapizza cortamos tiras alargadas de un cm de ancho y éstas a su vez en pequeñas porciones de unos 4 cmm. Boleamos cada una de esas porciones y estiramos formando un churro con las manos hasta darle la forma del pico.

Colocamos sobre una bandeja de hornear y horneamos a 200° durante 15 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)

