

## *Soupe de Maïs au Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- MAIS (GRAINS)	2 boîtes de 285g
- OIGNON(S)	1
- CHORIZO	2 x 80g
- POMME(S) DE TERRE	2 moyennes
- AIL EN POUDRE	un peu
- FOND DE VEAU	2 c à soupe (poudre)
- EAU	1.25 litres
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	1 c à soupe (Xéres)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez grossièrement l'oignon.
- Coupez 80g de chorizo en dés.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez le chorizo en dés, un peu d'ail ainsi que les pommes de terre. Laissez prendre couleur pendant 5 minutes.
- Ajoutez ensuite le fond de veau et mouillez d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire pendant 25 minutes.
- Mixez le potage finement puis passez à travers un chinois.
- Salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre et réchauffez doucement.
- D'autre part, faites griller à sec le reste de chorizo coupé en bâtonnets.
- Servez le potage saupoudré de persil avec quelques morceaux de chorizo grillé.