

## Xistorra en brick

El pintxo de xistorra de tota la vida amb un toc original, dóna com a resultat aquesta tapa tan bona i senzilla. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 1

**Taula d'ingredients:**

200 g xistorra  
1 ou  
pasta Brick  
oli de gira-sol

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Tallar la xistorra en trossos de 10 centímetres i fregir en una paella amb una cullerada d'oli. Punxar les xistorres amb una forquilla per evitar que rebentin i ajudar a que perdin greix. Una vegada cuites, posar sobre paper absorbent per retirar l'excés d'oli PAS 2 / Tallar la pasta brick en tires de l'amplada de la xistorra. Pintar un extrem de cada tira amb ou batut i posar un tros de xistorra a l'extrem oposat. Enrotllar la xistorra fins arribar a l'ou batut, que farà de pega per segellar la pasta i que no s'obri en coure PAS 3 / En un cassó amb oli ben calent, fregir els rotllets de xistorra fins a daurar. Posar sobre paper absorbent per retirar l'excés d'oli i menjar al moment

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/xistorra-en-brick>