

## Πίτσα chorizo

### Υλικά

- 500g κιμάς χοιρινός
- **50g Combi Μπιφτέκι Light (κωδ. 45523)**
- **80g Σάλτσα Σαντορινιά (κωδ. 55761)**
- 100ml νερό
- 1 πιπεριά πράσινη
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 250g τριμμένο κίτρινο τυρί
- 3-4 μεγάλες πίτες καλαμποκιού

### Υλικά για λουκάνικο chorizo

- 800g χοιρινή σπάλα
- 200g λαρδί
- **35g Καρύκευμα για λουκάνικο Chorizo (κωδ. 37007 CL)**

### Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε το Combi με 60ml νερό και αρωματίζουμε με λίγο από το Καρύκευμα Chorizo. Ρίχνουμε τον κιμά και ζυμώνουμε.
2. Απλώνουμε τη Σάλτσα Σαντορινιά στις πίτες και από πάνω το μείγμα με τον κιμά, σε όλη την επιφάνειά τους, το τριμμένο τυρί και τις πιπεριές σε φέτες.
3. Κόβουμε τα λουκάνικα σε πολύ λεπτές φέτες και τοποθετούμε πάνω στην πίτσα.

### Εκτέλεση για λουκάνικο chorizo

Για να ετοιμάσουμε τα λουκάνικα, περνάμε το κρέας και το λαρδί από την κρεατομηχανή. Ανακατεύουμε σε 40ml νερό τα 30g Καρύκευμα Chorizo. Ζυμώνουμε καλά το μείγμα με το νερό και γεμίζουμε τα έντερα.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 180°C για 15-20 λεπτά περίπου. Εναλλακτικά, φτιάχνουμε μικρά πιτσάκια χρησιμοποιώντας μικρές πίτες και ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.

