elGourmet

Choripán Vegano

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: 5 grs
Cebolla: 50 grs
Cebolla de verdeo: 50 grs
Especias para chorizo: 27 grs
Harina integral: 200 grs
Orégano: 5 grs
Perejil: 15 grs
Sal Marina: c/n
Arroz Yamaní cocido: 200 grs
Cebolla en polvo: 5 grs
Agua: 400 cc
Gluten: 200 grs
Humo liquido: c/n
Pan rallado integral: 50 grs
Polvo de hornear: 6 grs

Acompañamiento

Cebolla salteada: c/n
Gremolata: c/n
Huevos a la plancha: 2 Unidades
Pan: 2 Unidades
Queso Pategrás rallado: c/n
Pepinillos: 2 Unidades
Lechuga: c/n
Papas al horno: 300 grs

Barbacoa raw

Azúcar integral: 180 grs
Cebolla: 50 grs
Comino: c/n
Ajo: 1 Diente
Pasas de uva hidratadas: 100 grs
Pimentón: 6 grs
Tomates secos hidratados: 200 grs
Cebolla de verdeo: 20 grs
Agua: 300 cc
Orégano: 3 grs
Perejil: 10 grs
Pimentòn Ahumado: 6 grs
Vinagre: 40 cc

Preparación de la Receta

Chorizo vegano

- Mezclar en un bol *harina* integral, gluten, sal, pan rallado integral, polvo de hornear (todo tamizado), *ajo* en polvo, *cebolla* en polvo, *perejil* picado, *cebolla* de verdeo (verde) picada, *cebolla* picada, *especias* para chorizo, *orégano* y *arroz* yamaní *cocido*.
- Amasar con las manos.
- Agregar humo líquido y agua de a poco y continuar amasando hasta obtener una masa maleable y firme.
- Dar forma de rollo (tamaño chorizo) envolviendo con papel film, atar los extremos y cocinar en agua hirviendo por 25 minutos.
- Retirar papel film, cortar a lo largo en mitades y llevar a horno a 180 °C por 10 minutos.
- Retirar del horno agregar *cebolla* salteada, queso pategras por encima y devolver al horno hasta *gratinar*.

Barbacoa raw

- Licuar tomates secos hidratados, *perejil* picado, *orégano* seco, *cebolla* picada, *pimentón* ahumado, *pimentón*, *comino*, *ajo*, azúcar integral, *vinagre*, *cebolla* de verdeo, pasas de uva hidratadas y agua hasta obtener una textura de salsa.
- Reservar.

Armado

- Cortar los panes y armar el sándwich colocando los chorizos gratinados.
- Colocar por encima salsa bbq, pepinillos en láminas, *huevo* a la *plancha*, *lechuga* y cerrar el sándwich.
- Terminar acompañando con papas asadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/choripan-vegano