Embutido de ave con guacamole y batatas pay



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Parmesano: 1 Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 cdita.
Nuez Moscada: A gusto
Pimienta Negra: A gusto
Ají molido: 1 cdita.
Sal: A gusto
Tocino: 150 g
Tomate seco: 1/2 Taza
Tripa de cerdo: Cantidad necesaria
Pollo/Patamuslo: 3 Unidades

Batatas pay

Sal: A gusto
BATATA: 1 Unidad
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Guacamole

Cebolla: 1 1/2 cdas.
Ajo: 1 cdita.
Cilantro Picado: 1 cda.
Tomate concasse: 2 cda.
Palta: 1 Unidad
Chile: 1/2 Cantidad necesaria
Jugo de Limón: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Aceite de Chile: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la tripa de 2 metros aproximadamente y lave con agua fría varias veces.
- Corte el *pollo* y el *tocino* en triángulos

- Coloque en la picadora intercalándolas y pique
- Hidrate el *tomate* seco en agua tibia por uno minutos y corte groseramente.
- Coloque el *ajo* picado sobre la tabla, agregue parte de la sal y con la parte plana del cuchillo presione hasta formar una pasta.
- Mezcle en un bowl la nuez moscada, la pimienta, la sal, la pasta de *ajo*, el *ají* molido y el parmesano.
- Agregue agua helada mezcle y reserve.

Guacamole

- Corte la *cebolla*, el *chile* y el *ajo brunoise*.
- Pise la *palta* con tenedor.
- Coloque en un bowl la *palta* junto con la *cebolla*, el *chile*, el *ajo*, el *cilantro*, el *tomate*, la sal y mezcle.
- Agregue el *jugo* de *limón*

Batatas pay

- Pele la *batata* y corte en fina juliana.
- En una olla con abundante aceite a temperatura media fría la *batata* hasta que deje de hacer burbujas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

Armado

- Mezcle en un bowl el *pollo* picado junto con el *tocino*, junto con los condimentos y el parmesano reservados y los tomates secos.
- Coloque sobre un paño y lleve a la heladera durante 48 horas.
- Coloque la tripa en la embutidora y rellene.
- Pinche las burbujas de aire.
- Corte por la mitad y ate los extremos.
- Cocine el chorizo a las brasas o al horno.
- Corte en rodajas.

Presentación

- Sirva sobre un plato una cama de **guacamole** por encima las rodajas de chorizo y las batatas pay
- Decore con aceite de *chile*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/embutido-de-ave-con-guacamole-y-batatas-pay