

# 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>