

Pambazo - Chapata de chorizo al vino tinto



Ingredientes

Chapata de chorizo al vino tinto

Chile puya: 3 Unidad

Chapatas: 3 Unidades

Vino Tinto: 200 cc

Cebolla Morada: 1 Unidad

Romero: A gusto

Mantequilla: 50 grs.

Tomates cherry: 1 Taza

Rúcula: 100 g

Vinagre Balsámico: 100 cc

Aceite De Oliva: 200 cc

Chorizo: 250 grs.

Pambazo

Sal:

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Queso Fresco: 90 grs.

Lechuga orejona: 1/2 Racimo

Frijol Refrito: 200 g

Orégano: A gusto

Crema: 50 Ml.

Chiles guajillos: 5 Unidades

Pambacitos: 4 Unidades

Ajo: 1 Diente

Chorizo: 250 grs.

Preparación de la Receta

Pambazo

- *Acitronar el ajo y la cebolla*
- Agregar el chorizo sin piel y picado
- Integrar la *papa* cocida, pelada y cortada en cubos

- Sazonar con sal, *orégano* y reservar
- Limpiar los chiles guajillos e hidratarlos en agua hirviendo
- Licuar los chiles hidratados con *ajo* y *cebolla* y reservar
- Cortar por mitad los panes, untar la base con frijoles y rellenarlos de la *papa* con chorizo.
- Brochea los panes y cocinarlos en una sartén caliente
- En una sartén con aceite cocinarlos

Chapata de chorizo al vino tinto

- Freír los chorizos en aceite
- Bañar los chorizos con vino tinto y perfumarlos con *romero*
- Reservar
- *Saltear* en una sartén con *mantequilla* la *cebolla* morada fileteada
- Limpiar el *chile* puya y cortar en aros pequeños y agregar a la *cebolla*
- Dejar caramelizar la *cebolla* y reservar
- Cortar los jitomatitos en cuartos
- *Aderezar* los jitomatitos y *rúcula* con *vinagre* balsámico y aceite de olivo

Montaje

- Cortar la chapata integral por mitad y disponer la *cebolla* los chorizos y luego la

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pambazo-chapata-de-chorizo-al-vino-tinto>