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.
- Brochear 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