Pambazo Relleno de Papa con Longaniza



Ingredientes

Adobo

Agua: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Chiles guajillo sin semillas: 5 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Tomates guajes pochados: 2 Unidades

Armado

Lechuga: Cantidad necesaria
Pambazo: Cantidad necesaria
Salsa verde: cantidad necesaria
Crema: Cantidad necesaria
Queso: Cantidad necesaria

Relleno de patata con longaniza

Cebolla: 1 Unidad
Longaniza de cerdo: 200 gr
Patatas fritas: 300 grs

Salsa de tomatillo y chile de árbol

Chiles de árbol: 3 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Tomatillo asado: 150 g
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno de patatas con longaniza

- Cortar la *cebolla* en medias lunas y sofreír con un poco de aceite hasta caramelizar.
- Picar la longaniza, añadir a la sartén y dejar que suelte su propia grasa
- Incorporar las patatas cortadas en cubos
- *Sazonar* con sal, pimienta y *tomillo*
- Reservar.
- Salsa de tomatillo y *chile* de árbol
- Licuar el tomatillo asado junto con los chiles de árbol -limpios-, la *cebolla* y un poco de agua
- *Condimentar* con sal y reservar.

Adobo

- Limpiar e hidratar los chiles guajillos
- Licuarlos junto con los tomates pochados, los ajos, un poco de agua, *vinagre* blanco y sal
- Cocinar durante 5 minutos y reservar.

Armado

- Colocar el relleno dentro del pan
- Bañar las tortas con el adobo y freír en el aceite vegetal
- Servir con *crema*, queso, *lechuga* y salsa verde.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las patatas -que hace que se queden blandas cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echarlas en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Haz esta exquisita receta de salsa verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pambazo-relleno-de-patata-con-longaniza