

Pambazos



Ingredientes

Chiles guajillo: 8 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Cebolla picada: 1 una taza de vegetal

Papas: 3 Unidades

Crema : Cantidad necesaria

Lechuga: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Manteca De Cerdo: 1 Cucharada

Chorizo: 400 Gramos

Panes para pambazo: 1 Unidad

Queso: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Salsa verde

Tomates Verdes: 5 Unidades

Ajo: 2 Diente

Vinagre Blanco: 2 Cucharadas

Chile serrano: 2 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Cilantro fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Pochar los en una *cacerola* con aceite ajos *cebolla*, chiles, y tomates, a fuego bajo , una vez listos licuar con un poco de *vinagre* y unas ramas de *cilantro*
- Colocar en un tazón la salsa verde y *sazonar* con sal y pimienta
- Reservar
- *Blanquear* los chiles sin rabo, venas ni semillas, en el agua caliente hasta que estén suaves
- Licuarlos con media *cebolla*, dos ajos y un poco de agua
- Freír en una *cacerola* con *manteca* el adobo de guajillo, *sazonar* con sal y pimienta y dejar cocinar por unos minutos
- *Dorar* en una sartén una taza de *cebolla* picada, añadir el chorizo sin piel y cortado en cubos, agregar las papas, previamente cocidas sin piel y cortadas en cubos, *sazonar* con sal al gusto y mezclar.
- Vaciar en un tazón para que enfríe un poco y pueda manipularse.
- Poner un poco del relleno en cada pan, pintar cada uno con la salsa de guajillo hasta que queden cubiertos por ella y freír en *manteca* hasta que se doren ligeramente
- Abrir los pambazos y agregar la *lechuga*, *crema*, queso y salsa al gusto

- Servir calientes. ?

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pambazos-2>