

Pambazos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua de tamarindo

Azucar: 80 grs.

Tamarindos: 250 g

Ensalada

Papalo: 1 Manojito pequeño

Chayota: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1/4 Unidad

Yerba buena: 10 g

Zanahoria: 100 g

Aceite De Oliva: 15 Ml.

Limon: 1 Unidad

Pambazo

Frijoles refritos: 200 g

Papas: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Pan: 4pzas

Aceite De Oliva: 15 Ml.

Chorizos: 6Trozos

Sal: A gusto

Chile Guajillo: 2 Unidades

Chile ancho: 2 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Quelites: 400 g

Preparación de la Receta

Pambazos

- En un sartén caliente, freír el chorizo sin aceite.
- Picar una *papa* cocida y un pedazo de *cebolla*.

- En otro sartén caliente, agregar un poco de aceite de oliva y *dorar* la *cebolla* picada.
- Una vez cocida, agregar la *papa* y el chorizo.
- *Sazonar* con un poco de sal y agregar los quelites.
- Cocinar unos minutos.
- Remojar *chile* guajillo y *chile* ancho.
- Moler los chiles con un poco de *cebolla* y *ajo*.
- Agregar agua y sal.
- Verter la salsa en platón.
- Partir el pan por el medio.
- Mojar las tapas del pan en la salsa y colocarlas en el comal para calentarlas.
- Untar el pan con frijoles refritos y rellenar con las papas y el chorizo.

Agua de tamarindo

- Remojar vainas de tamarindo ya pelado.
- *Hervir* agua y agregar los tamarindos con el azúcar.
- Colar y exprimir toda la pulpa.

Ensalada

- Rallar *chayote*, *cebolla* morada y *zanahoria*.
- Agregar pápalo, aceite de oliva, *limón* y unas hojas de *yerbabuena*.

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