Salchichas de cerdo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el armado

Papas Chips: Cantidad necesaria
Salsa picante: Cantidad necesaria
Pan de hot dog: 4 Unidades

Para la salsa

Palta: 2 Unidades
Yogur natural: 200 Gramos
Miel: ½ Cucharadita
Ralladura y Jugo de limón: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria

Para las salchichas

Carre de cerdo: 400 Gramos
Panceta ahumada: 200 Gramos
Cebolla en escamas: 2 Cucharadas
Cerveza Rubia: 1 Chorrito
Bondiola: 400 Gramos
Ajo: 1 Diente
Orégano: 2 Cucharadas
Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Pasar por la picadora de carne 2 veces, carre de **cerdo**, *bondiola* y *panceta* ahumada.
- *Condimentar* con *ajo* rallado, *cebolla* en escamas, *orégano* seco, cerveza, almidón de maíz y mezclar hasta formar una pasta.
- Colocar la mezcla en una manga.
- Cortar un rectángulo de papel film y con la manga realizar un chorizo en la parte superior del papel film cortado.
- Enrollar apretadamente quitándole el aire.

- Cerra las puntas con hilo.
- Cocinar las salchichas en agua hirviendo por 7 minutos.
- Retirar del agua y quitarles el film.
- Sobre una grilla caliente con aceite dorarlas por sus lados.

Para la salsa

- Procesar con mixer, *palta*, *yogur*, miel, ralladura y *jugo* de *limón*.
- *Condimentar* con sal.

Para el armado

- Servir cada salchicha en un pan con salsa de *palta*, salsa picante y acompañar de papas chips.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salchichas-de-cerdo