

Trío de choripanes



Ingredientes

Papas Paille:

Para el chutney:

Vinagre: 200 ml.

Sal: 1 cdita.

Azúcar rubia: 250 g

Ajo: 1 Diente

Manzana verde: 2 Unidades

Pasas de uvas rubias: 25 g

Cebolla: 1 Unidad

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Jengibre: 3 cm

Pan con semillas:

Para el relish express:

Azúcar rubia:

Cebolla común: 1 Unidad

Granos de mostaza: 1 Puñado

Repollo blanco: 1/4 Unidad

Pan rustico:

Repollo morado: 1/4 Unidad

Enebro: 1 Puñado

Sal: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidad

Pimienta verde: 1 Puñado

Vinagre de vino:

Para la salsa barbacoa:

Azúcar Negra: 4 cdas.

Salsa Tabasco: 20 Gotas

Vinagre de manzana: 50 cc

Mostaza: 4 cdas.

Puré de tomates: 200 g

Pan de leche:

Salsa Inglesa: 2 cda

Comino: 2 cdas.

Ajo picado: 2 Diente

Extracto de tomates: 2 cdas.

Miel: 2 cda

Orégano: 2 cda

Pimentón: 2 cda

Aceite De Maíz: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Llevamos los ingredientes del *chutney* a una cacerolita y dejamos cocinar hasta que tome consistencia de mermelada.
- Luego hacemos la salsa barbacoa

Para ello

- Volcamos todos los ingredientes en una *cacerola* y cocinamos durante unos minutos hasta que se reduzca y espese.

Para el relish express

en una sartén

- En un sartén con aceite de oliva, salteamos los repollos y la *cebolla*
- Cocinamos junto con una pizca de sal
- Machacamos la *mostaza*, el enebro y la pimienta
- Agregamos, mezclamos y terminamos con *vinagre* y azúcar
- Cocinamos por 3 minutos más y dejamos enfriar.
- Sellamos los chorizos en la *plancha* y terminamos en el horno.
- Combinamos el chorizo de cheddar con la barbacoa casera y las papas paille
- Servimos en el pan de leche.
- Combinamos el chorizo de *res* con el *relish* express y lo armamos en el pan rústico.
- Por último, armamos el chorizo de *panceta* con el *chutney* de manzanas en el pan con semillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tr-o-de-choripanes>