

## TORTAS DE CHORIZO Y SARDINA

### Ingredientes:

- 1 kilo de papa
- 500 gms de chorizo
- 1 cebolla finamente picada
- 400 gms de tomate huaje rojo picado
- 1 lata de sardinas en salsa de tomate
- 1 taza de aceitunas verdes rellenas de pimiento picadas
- 2 Cucharadas de vinagre de manzana
- Sal al gusto
- 20 piezas de pan francés chicos
- 250 gms de Queso Panela rallado
- Chiles en vinagre

### Preparación:

1. Las papas se pelan, se cortan en cuadritos de  $\frac{1}{2}$  cm. y se vacían a una olla con agua hirviendo para cocerse muy ligeramente aproximadamente 3 a 4 minutos. Se escurren las papas y se apartan.
2. El chorizo se pone en un sartén y se fríe sin agregar aceite adicional. Se añade la cebolla y se deja acitronar durante 5 minutos. Se añade el tomate y se deja cocer por 3 minutos más. Se añaden las sardinas con su salsa, se desbaratan con la cuchara, se añaden las aceitunas, el vinagre, y las papas. Se mezcla todo muy bien, se prueba de sal.
3. Los panes se parten a la mitad, se untan de la mezcla se les ralla queso panela encima y se meten al horno a calentar. Se adornan con rajitas de chile jalapeño.