

## CHORIZO NORTEÑO

### Ingredientes:

- 100 gms de chile ancho o chile colorado
- 100 ml de vinagre de manzana
- 4 dientes ajo grandes
- 1 kg de carne de Puerco molida
- 250 gms de grasa de Puerco molida
- 5 cucharitas de sal
- 5 cucharitas de orégano molido
- 5 cucharitas de comino molido
- 1 cucharita de pimienta negra molida
- ¼ cucharita de clavo de olor molido

### Preparación:

1. Los chiles se limpian de rabo y semilla. Se ponen en una olla con agua a hervir para suavizarlos durante 10 minutos aproximadamente. En el vaso de la licuadora se agrega el vinagre, los chiles sin agua, los ajos y se muele a hacer una pasta tersa.
2. La carne y la grasa se mezclan con la pasta de chile y se le añade también la sal, el orégano, el comino, la pimienta y el clavo de olor. Se mezclan todos los ingredientes hasta quedar bien combinados.
3. Se puede embutir en tripa o congelarse en bolsitas para usarse al gusto con huevo, papas, tortas, etc.
4. Se conserva congelado por muchos meses.

### Notas:

- Originalmente los chorizos se colgaban al aire libre para secarlos un poco y conservarlos sin refrigerar. Yo ahora evito ese procedimiento y paso directamente a refrigerarlo o congelarlo.

- Sugiero comprar las especias enteras y molerlas en la licuadora para obtener mejor sabor.
- Si se prefiere se puede cortar la carne en trocitos pequeños en vez de molida.

