



PAMBAZOS

Ingredientes:

- 300 gms Chorizo o Longaniza
- 3 Papas cocidas
- 6 Bolillos o Telera
- Lechuga rallada
- Cebolla rebanada
- Aguacate rebanado
- 250 gms Queso Panela rallado
- Crema Ácida
- Salsa verde

Adobo:

- 8 Chile guajillo
- 1 Chile ancho
- 4 Hojas de Laurel
- 1 cucharita de Comino
- 2 Clavos de olor
- 1 cucharita de Orégano
- 2 dientes de Ajo
- 1 cucharita de sal
- 2 Cucharadas de Aceite

Preparación:

1. El chorizo o longaniza se pone en un sartén para que se dore con su propia grasa. Se añade la papa cortada en cuadritos. Se aparta.
2. Para hacer el adobo se limpian los chiles de rabo y semilla y se ponen a hervir en agua durante 10 minutos. Se agregan los chiles al vaso de la licuadora con un poco de agua del cocimiento. Se añade el laurel, el comino, los clavos de olor, el orégano, el ajo, la sal y se muele hasta dejar muy tersa la salsa.

3. En una olla se calienta el aceite y se añade la salsa para que se guise, hirviendo suavemente durante 10 minutos.
4. Los panes se parten a la mitad, se rellenan de la papa con chorizo, se pinta toda la superficie del pan con la salsa de adobo, por ambos lados con una brocha. Se pone la torta sobre un comal caliente a temperatura media para que dore el pan por ambos lados.
5. Se saca la torta del comal y se rellena con lechuga, cebolla, rebanadas de aguacate, queso panela, crema y salsa verde al gusto.

