Receta La Villita





PAMBAZO LA VILLITA



Porciones: 4



Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 7 chiles guajillos, (sin rabo ni semilla)
 1/4 tazas de cebolla, (picada)
 1 diente de ajo

- 1/4 tazas de agua 350 gr de chorizo

- 3 papas, (medianas)
 8 panes, (telera o bolillo)
 1 paquete de queso panela cremoso La
- ½ taza de lechuga, (picada) 1/4 tazas de crema agria

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! ¿Cómo te caerían unos deliciosos pambazos par cenar hoy?

Agregamos los chiles en una cacerola pequeña con suficiente agua para cubrirlos, los ponemos a hervir a fuego medio durante 10 minutos o hasta que estén tiernos. Escurrimos los chiles; los pasamos a la licuadora. Agregamos la cebolla, el ajo, el agua; ponemos la tapa. Licuamos esto hasta que esté homogéneo. Pasamos por un colador, desechamos los sólidos y ponemos la salsa a un lado.

Cocinamos el chorizo y las papas, revolviéndolos de vez en cuando, en una sartén grande a fuego medio durante 12 minutos o hasta que el chorizo esté bien cocido y las papas tiernas; escurrimos. Colocamos esto en cantidades parejas en la mitad inferior de los panecillos; completamos los pambazos con la mitad superior del pan. Reservamos.

Incorporamos los panes en la sala y cocinamos por 3 minutos o hasta que la salsa se consuma y ambos lados estén ligeramente tostados, pincelándolos de vez en cuando con el resto de la salsa.

Completamos nuestros pambazos con la lechuga, la crema agria y por supuesto el ingrediente estrella: queso panela cremoso La Villita

