



PAMBAZOS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 7 chiles guajillo
- ¼ de taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- ¼ de taza de agua
- 350 g de chorizo
- 3 papas medianas
- 8 teleras o bolillos
- ½ taza de lechuga desmenuzada
- ¼ de taza de crema agria
- ¼ de queso panela La Villita
- ¼ de queso Oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Ponemos los chiles a hervir, sin rabo ni semillas, durante 10 minutos, cuidando que el agua los cubra por completo. Una vez listos los escurrimos y licuamos con cebolla, ajo y un poco de agua. Colamos la salsa y reservamos.

Cortamos las papas en cubos pequeños, quitamos la piel al chorizo y ponemos ambos ingredientes a cocer, a fuego medio, durante 12 minutos o hasta que el chorizo esté bien cocido y las papas tiernas.

Cortamos los bolillos por la mitad sin despegar las partes, los tomamos con una pinza y los sumergimos en la salsa que previamente preparamos. Los llevamos a un refractario, rellenamos con las papas con chorizo, agregamos crema, queso Oaxaca y queso panela rallado, y lechuga y los ponemos a dorar en un comal o sartén.

Amigas, si preparan estos pambazos no habrá persona que no les pida doble ración, son riquísimos y perfectos para una gran celebración.
