



PAMBAZOS A LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 8 bolillos o teleras
- 6 papas blancas grandes
- 2 trozos grandes de chorizo
- 250g margarina con sal La Villita
- 6 chiles guajillo desvenados
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 lechuga romana lavada, desinfectada y rebanada
- 1 taza de crema ácida
- 300 g de queso fresco desmoronado

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, si algo me encanta de que sea septiembre es por todos los antojitos que podemos disfrutar a cualquier hora. Consiente a todos en casa con estos ricos pambazos con el toque de La Villita.

Cocinamos las papas en agua y cuando estén suaves, retiramos; las dejamos enfriar, las pelamos, posteriormente las ponemos en un tazón y las machacamos con prensa papas; sazonamos y reservamos.

Desmenuzamos el chorizo y lo freímos en una sartén hasta que este? cocido y crujiente; escurrimos el exceso de grasa y ahora lo mezclamos con la papa prensada; reservamos. Para hacer el adobo: sumergimos los chiles en 1/2 taza de agua hirviendo y cuando estén suaves, los licuamos junto con la cebolla, el ajo y 1/4 de taza del agua de remojo; reservamos.

Cortamos los pambazos (bolillos) a la mitad a lo largo, pero sin llegar a los extremos para que no se separen las piezas. Untamos 1 cucharada de papa con chorizo sobre las bases de pan y colocamos las tapas. Introducimos los pambazos en el adobo y los freímos uno en uno en un sartén previamente caliente y con margarina a fuego bajo; retiramos y los ponemos en un plato, terminamos de rellenarlos con la lechuga, la crema, el queso y nuestra salsa favorita.

¡A comer se ha dicho!