

# PAMBAZOS

Exquisito antojito mexicano, elaborado con un pan tipo telera, relleno de papa con chorizo y bañado en salsa guajillo. Un clásico en fiestas, ferias y festejos. Ahora lo traemos en su versión vegana, para que puedas seguir disfrutando de estos antojitos tradicionales.

## INGREDIENTES

PORCIÓN: Entre 6 y 8 PAMBAZOS

- 1 diente ajo
- Cebolla
- 5 chiles guajillo
- 3 papas
- Sal
- 250g. chorizo vegano (en el canal)
- Vinagre
- Pimienta en polvo
- Comino en polvo
- Clavo en polvo
- Aceite vegetal
- 8 panes

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una cacerola agregamos 3 papas peladas y partidas en pequeños cubos. Agregamos agua a cubrir y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Ponemos a hervir 20 minutos. Revisamos que estén bien cocidas y apagamos el fuego. Escurrimos las papas. Apartamos.

una licuadora ponemos 5 chiles guajillo (previamente hervidos, desvenados y sin semillas) con  $\frac{1}{2}$  taza de agua de su propio hervor. Agregamos un trozo de cebolla y un diente de ajo. Agregamos. Agregamos un poco de clavo, un poco de comino en polvo y un poco de pimienta en polvo. Agregamos 1 y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vinagre blanco y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Vertemos en un recipiente y apartamos.

una sartén ya caliente ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos un trozo grande de cebolla finamente picada y sofreímos por 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y mezclamos durante 30 segundos más. Agregamos 250 gr. de chorizo de soya (pueden comprarlo o tenemos la receta en el canal. Mezclamos durante 4 minutos y agregamos las papas. Mezclamos durante 3 minutos más.

un poco para integrar bien los ingredientes. Probamos de sal y agregamos al gusto. Apagamos el fuego.

un pan para pambazo o bolillo a la mitad y le retiramos un poco de migajón.

una sartén ya caliente untamos un poco de aceite vegetal y ponemos las mitades del pan del lado de la miga hacía abajo. Dejamos que dore un poco. Mientras untamos con una brocha de cocina la salsa de chile guajillo por la otra parte posterior del pan. Volteamos el pan y dejamos dorar dos minutos más.

las dos mitades del pan a un plato, ponemos generosamente en una mitad del guiso de chorizo con papas. Agregamos lechuga finamente picada y agregamos crema vegana y queso vegano.

Ponemos salsa de su preferencia y cubrimos con la otra tapa del pan.

.

Ver video