

CHORIZO DE SOYA

Prepara esta deliciosa receta de Chorizo de Soya.

Fácil, rápida y económica.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 1 y 1/2 tazas soya texturizada
- 7 chiles guajillo
- 5 Cucharadas de vinagre
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 Cucharadita de laurel
- 1/2 Cucharadita de tomillo
- 1/2 Cucharadita de orégano
- 1/4 Cucharadita de canela en polvo
- 1/8 de Cucharadita de clavo
- 1/2 Cucharadita de pimienta en polvo
- 1/2 Cucharadita de ajo en polvo
- 3/4 de cucharadita de sal
- Agua

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

en un recipiente 1 y $\frac{1}{2}$ taza de soya texturizada natural. Agregamos agua muy caliente a cubrir y dejamos hidratar 20 minutos.

ese tiempo, colamos y enjuagamos bien. (El agua del enjuague pueden utilizarla para riego de plantas)

la soya con las manos, lo más que se pueda. Y la colocamos en un recipiente.

el jugo de $\frac{1}{2}$ limón grande, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y un poco de pimienta en polvo. Mezclamos. Apartamos

los rabos de 7 chiles guajillo. Los desvenamos y les retiramos las semillas. Los ponemos en un pocillo grande y les agregamos agua a cubrir. Dejamos a que hiervan. Una vez que hayan hervido, bajamos a flama baja y los dejamos por 10 minutos más. Apagamos el fuego.

los chiles ya hervidos al vaso de la licuadora y agregamos $\frac{1}{2}$ taza de agua puede ser de la cocción de los chiles. Licuamos. Agregamos 3 cucharadas de aceite de oliva y 5 cucharadas de vinagre blanco.

$\frac{1}{4}$ de cucharadita de laurel deshidratado, $\frac{1}{2}$ cucharadita de tomillo deshidratado, $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano deshidratado, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de canela en polvo, $\frac{1}{8}$ de cucharadita de clavo en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta en polvo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo y $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal.

todos los ingredientes. Si notamos que queda muy espeso, podemos poner $\frac{1}{4}$ de taza de agua más. Apagamos la licuadora. Probamos de sal y agregamos al gusto.

esta mezcla a la soya texturizada que ya tenemos lista en un recipiente. Revolvemos bien, hasta impregnar toda la soya y tapamos el recipiente. Lo metemos al refrigerador por 24 horas.

és de ese tiempo ya lo pueden utilizar en cualquier guisado.







Ejemplo:

una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal, agregamos $\frac{1}{4}$ de cebolla finamente picada y movemos por 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picado y movemos por 30 segundos más. Agregamos la cantidad de chorizo que quieran ocupar. Mezclamos por 4 minutos y agregamos 2 tazas de papas cocidas y partidas en pequeños cubos. Movemos durante 3 minutos más. Apagamos el fuego. Probamos de sal y agregamos al gusto.

.

Ver video

@enedinaramirez2960

Alfonso y Deyanira, esta receta está deliciosa, después de comer le pregunté a mi esposo (carnívoro), que si le gustaron los tacos de chorizo y me dice que le supo a una deliciosa barbacoa, jajaja!!  , cómo ven?? Exitazo!! Felicidades muchachos y gracias por estas recetas tan ricas, sanas y fáciles      millón de likes.

@militzamontes6600

@militzamontes6600

No estoy acostumbrada a dejar comentarios en youtube... Pero realmente: EXCELENTE VIDEO!!! Los dos hicieron una bella y explicativa receta. Qué bueno que los encontré, inmediatamente los sigo en facebook. Saludos desde Panamá.

@epd1p4506

Alfonso tiene razón. La carne no sabe a nada. Son las especias las que le dan sabor a la carne no la carne a las especias. Le tengo mucho cariño a el chorizo de soya ya que fue la primera receta que prepare cuando decidí dejar de comer animalitos.

@claulopcha

Sra. Hermosa hoy hice su receta y en verdad sabe a chorizo me encantó! La felicito porque así me facilita mi cambio a volverse vegetariana.