

Tipo de platillo: Antojitos

Pambacitos de papa y chorizo cremosos

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas	Pan para pambazo
2 tzas	Chorizo, sin piel y troceado
½ pza	Cebolla, finamente picada
1 tza	Papa, en cubos y cocida
½ tza	Crema

Para el adobo:

4 pzas	Chile guajillo, desvenado, asado y suavizado
¼ pza	Cebolla, asada
1 pza	Ajo, asado
1 pizca	Orégano
1 tza	Caldo de pollo
2 tzas	Lechuga, fileteada
1 tza	Queso fresco, rallado

Procedimiento:

1. **Para el relleno**, en un sartén caliente sofreír chorizo hasta dorar ligeramente, añadir cebolla y sofreír unos minutos más. Enseguida agregar papa y crema, integrar y rectificar sazón.
2. **Para el adobo**, licuar chiles, cebolla, ajo, orégano, caldo, sal y pimienta, procesar hasta obtener una salsa lisa y homogénea.
3. Abrir pambazos por la mitad, barnizar con adobo y dorar en una sartén con aceite caliente. A continuación, colocar papas con chorizo, lechuga y queso.
4. **Para el montaje**, servir los pambazos y, si lo desea, acompañar con salsa verde cocida.