

Tipo de platillo: Postre

Choripan argentino

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas Chorizo argentino
1 pza Baguette, en cuartos

Para el chilichurri:

1 ½ tza Aceite de oliva
¼ tza Vinagre de manzana
½ tza Perejil, finamente picado
2 cdas Orégano, seco
2 pzas Ajo, finamente picado
3 pzas Chile de árbol, troceado

1 pza Lechuga italiana
1 pza Jitomate, rebanado
¼ pza Cebolla, fileteada

c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

- **Para el chilichurri**, en un bowl colocar aceite, vinagre e integrar. A continuación añadir el resto de los ingredientes y mezclar hasta obtener una salsa homogénea. De preferencia, dejar reposar.
- **Para el choripán**, en un sartén o parrilla caliente colocar chorizo y cocinar hasta dorar por ambos lados. Una vez cocinado, abrir por la mitad y reservar.
- En un sartén caliente colocar pan y cocinar hasta dorar.
- **Para el montaje**, colocar dos mitades de chorizo en cada pan, añadir chimichurri y acompañar con lechuga, jitomate y cebolla.