



PAMBAZOS

6 Porciones

Salsa:

- 10 chiles guajillo, limpios y remojados en agua caliente
- ¼ de trozo de cebolla
- 1 diente de ajo, pelado
- Sal al gusto
- 1 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 12 pambazos, pequeños

Relleno:

- 3 chorizos, picados
- ½ cebolla, picada
- 2 papas, cocidas y picadas en cubos
- Lechuga, fileteada, para acompañar
- Queso panela, rallado, para acompañar
- Salsa verde, para acompañar

Modo de preparación:

1. Para la salsa, licúa los chiles con la cebolla, el ajo, el agua y sazona al gusto; calienta el aceite y fríe la salsa. Pasa los pambazos por la salsa y fríelos en una plancha, corta a la mitad.
2. Para el relleno, fríe el chorizo, agrega la cebolla y las papas; rellena con el guiso anterior los pambazos y acompaña con la lechuga, queso y la salsa verde.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****