

Para picar
CHORIZO DEL CABARET



PORCIONES
8



TIEMPO
20 min.



DIFICULTAD
Baja



Ingredientes

- 1 Paquete de chorizo de cerdo La Fazenda
- 1 cebolla cabezona pequeña
- 1 pimentón rojo pequeño
- 1 tomate rojo pequeño
- ½ ají amarillo opcional
- 1 pocillo de cilantro picado
- ¼ pocillo de salsa de tomate
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de comino
- 1 cucharada de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En un sartén caliente coloque a dorar el Chorizo de Cerdo la Fazenda. Aparte en una de las hornillas de la estufa coloque a dorar la cebolla, el pimentón, el tomate, el ají y el ajo hasta que sus cascaras o cortezas estén de color negro. Pique en trozos grandes sin retirar las cortezas y pase por la licuadora agregando la salsa de tomate, el comino, el cilantro, vinagre (La salsa queda de una apariencia rustica y oscura con un sabor ahumado).

Luego sin colar la salsa Sazone con sal y pimienta, sívalo con las chorizo bien calientes, acompañado de arepitas o papas criollas fritas o al vapor.