

CHORIZO



INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne molida
- 1 cda de comino molido
- 15 chiles guajillos remojados en agua caliente
- 1 cda de oregano
- 1 cdta de pimienta
- 1 cda de sal
- 5 clavos de olor
- ½ cdta de tomillo
- 5 dientes de ajo
- ½ a 1/3 de taza de vinagre blanco

PROCEDIMIENTO:

En una ollita caliente agua para que agregues los chiles guajillos y los dejes ahí por el espacio de 15 minutos. Una vez pasado ese tiempo los chiles estarán listos para que los licues junto con los demás ingredientes. (si no tienes una licuadora potente te recomiendo que muelas los clavos de olor en un molcajete si tuvieras para que no se te vayan pedazos grandes a tu carne).

Agrega todos los ingredientes a la licuadora y muele muy bien (alrededor de 3 a 5 minutos)

En una recipiente de vidrio y profundo agrega tu carne y lo que licuaste y ahora si viene lo Bueno asegurarte que toda tu carne este impregnada de tu mezcla te tomara unos 10 minutos mas o menos mezcla y mezcla y mezcla hasta que no haya pedazos de tu carne sin tener lo licuado.

Ya hecho este paso vamos a taparlo con plástico de cocina y lo metemos al refrigerador y lo dejamos reposar por 24 horas.

Ya que pasaron las 24 hrs. esta listo para usarse. Yo lo que hago es en un pedazo de plástico agrego chorizo y lo enroll y los congelo (es muy chorizo que no voy a usar de inmediato se congela perfecto y lo puedes tener congelado por 6 meses o mas)

CHORIZO