



Chorizo de champiñones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 10 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 500 gramos de chorizo.

Esta receta llegó gracias a Marissa porque la compartió en mi chat de clientas de Thermomix. Su fuente es una cuenta de Instagram pero como yo ya le metí mano y cambié algunas cositas pues estrictamente hablando ya no es la misma.

El caso es que como sea llegó gracias a ella una joyita a nuestras manos. Confieso que yo no soy de estar «engañando» al cerebro con comidas que se llaman de una forma y que en realidad son otras. Tengo toda una vida de comer sabroso y creo que a las cosas se les debe llamar por su nombre.

Un arroz de coliflor no es arroz, es coliflor cortada en pedacitos, un picadillo de lentejas pues son lentejas guisadas como si fueran picadillo... y así creo pueden darse una idea a lo que me refiero.

Yo ya había escuchado que el champiñón es lo que más se asemeja a la carne por su consistencia y textura. Nunca lo había podido comprobar y la verdad no es que estuviera a la caza de la comprobación. Pero he de confesar que ahora que hice este chorizo quedé gratamente engañada y sorprendida. Si lo comes en una quesadilla o con un quesito flameado por ejemplo, o lo usas en un huevo revuelto, casi se te olvida que lo que estás comiendo son champiñones.

Me encantó, espero ustedes lo disfruten tanto como yo y lo tengan a la mano en su refrigerador.

Ingredientes:

- 2 cajitas de champiñones limpios.
- 1 tomate bola maduro.
- 1 diente de ajo grande.
- 2 chiles guajillo.
- 1 chile pasilla.
- ¼ cebolla blanca.
- 2 clavos de olor.
- 2 pimientas gordas.
- ½ cucharadita de orégano seco molido.
- ½ cucharadita de comino molido.
- ½ taza de agua (o al gusto dependiendo de que tan líquido se quiera).
- 1 cucharada de vinagre blanco.
- ½ cucharadita de consomé de pollo en polvo.
- 1 cucharada de aceite vegetal (se puede omitir).



Chorizo de champiñones

- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Picar muy finamente los champiñones en procesador de alimentos, licuadora o a mano. Deben quedar en pedacitos muy pequeños no importa que no se noten cuadritos, la idea es que asemeje la consistencia de molido del chorizo.

En la licuadora se muelen muy bien el tomate, los chiles, la cebolla, el ajo y la media taza de agua.

Calentar el aceite en un sartén extendido. Si se desea se puede usar aceite en aerosol. Vaciar la salsa a través de un colador para que no se pasen los pellejitos de las cáscaras de los chiles. Agregar el vinagre blanco. Condimentar con sal, pimienta, comino, orégano y consomé de pollo en polvo.

Dejar que suelte el hervor y probar de sabor. Incorporar los champiñones y checar la consistencia. Si se desea se puede agregar más agua para que puedan hervir un buen rato en la salsa y secar al gusto dependiendo de que tan seco se quiera el chorizo.

Apagar, enfriar y refrigerar.

¡BUEN PROVECHO!

