RECETA

Chorizos Criollos

Chorizos criollos asados despacio en la parrilla, servidos en pan con chimichurri casero.

4 personas | 35 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Chorizos criollos Ver en Cortes premium →	8, aprox. 2 lb
Pan tipo baguette o bollos	4 pequeños u 8 bollos
Perejil fresco	½ taza, picado fino
Ajo	3 dientes, picados finos
Orégano seco	1 cucharadita
Hojuelas de chile	½ cucharadita
Aceite de oliva	¼ de taza
Vinagre de vino tinto	2 cucharadas
Sal	½ cucharadita

PREPARACIÓN

1 Prepara el chimichurri.

Mezcla en un bol el perejil, el ajo, el orégano, las hojuelas de chile, el aceite, el vinagre y la sal. Déjalo reposar al menos 20 minutos para que el ajo y el orégano suelten sabor en el aceite. Se puede hacer desde el día anterior y guardar en el refrigerador.

2 Enciende la parrilla.

Prepara la parrilla con dos zonas: una con brasas fuertes y otra con menos calor. Los chorizos se asan en la zona media; sobre fuego directo la tripa se rompe, la grasa cae, se enciende y quedan quemados por fuera y crudos por dentro. No los pinches: por ahí se escapa el jugo.

3 Asa los chorizos.

Coloca los chorizos enteros en la zona de calor medio y cocínalos 15–20 minutos, girándolos cada 4–5 minutos para que doren parejo. Están listos cuando se sienten firmes y un termómetro marca 71 °C en el centro, la referencia para carne de cerdo molida. Si quieres más color, dales 1 minuto por lado sobre las brasas fuertes al final.

4 Arma y sirve.

Abre los panes y tuéstalos 1 minuto sobre la parrilla con el corte hacia abajo. Abre cada chorizo a lo largo sin separar las mitades, colócalo en el pan y cúbrelo con chimichurri. Sirve de inmediato con el resto del chimichurri en la mesa.