



# Choripan chileno

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
longaniza ()	1.000,00 gr.	1.000gr. (44%)	
pan marraqueta ()	500,00 gr.	500gr. (22%)	
mayonesa ()	250,00 gr.	250gr. (11%)	
tomate (CHEF)	300,00 gr.	300gr. (13%)	pebre
cebollin ()	0,50 pz.	0,5gr. (0%)	pebre
albahaca (consum)	10,00 gr.	8,4gr. (0%)	pebre
cilantro ()	0,30 pz.	0,3gr. (0%)	pebre
zum de lim ()	150,00 gr.	150gr. (7%)	pebre
aceite de o ()	30,00 ml.	30gr. (1%)	pebre
Sal ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	pebre
ajo ()	5,00 gr.	5gr. (0%)	pebre

## Alérgenos

Huevos

## Indicaciones

### Pebre:

- 1.Lavar todas las verduras, picar en cubos pequeños y reservar en una fuente.
- 2.En un mortero, machacar/moler el ajo y agregarlo a la fuente de verduras
- 3.Dejar macerar

### Choripan:

- 1.Prender el carbón en una parrilla y dejar que arda hasta formar brasas.
- 2.Distribuir las longanizas sobre la rejilla de la parrilla y asar por 10 minutos de forma homogénea hasta que estén cocidos y crujientes por fuera
- 3.Dividir el pan marraqueta, abrir por el centro y distribuir sobre la parrilla unos minutos
- 4.Armr el choripan insertando una longaniza en el pan marraqueta
- 5.Decorar con pebre y/o mayonesa y disfrutar.