



CHORIZO NORTEÑO

 10 minutos 30 minutos 85.3 Porciones

INGREDIENTES

- 80 gramos de chile ancho seco, sin tallo ni semillas
- 20 gramos de chile guajillo, sin tallo y sin semillas
- 100 gramos de vinagre de manzana
- 4 Piezas de diente de ajo [20 g], pelados
- 5 cucharaditas de comino [10 g]
- 5 cucharaditas de orégano [10 g]
- 7 piezas de clavo de olor
- 6 cucharaditas de sal [36 g]
- 1 cucharadita de pimienta negra molida [2 g]
- 1000 gramos de carne molida de cerdo o 1000 gramos de carne molida de pavo

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [15 g]	% DDR
ENERGÍA	131 kcal	20 kcal	1 %
GRASA	4 g	1 g	1 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
COLESTEROL	42 mg	6 mg	2 %
SODIO	1684 mg	253 mg	11 %
H. CARBONO	6 g	1 g	0 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	18 g	3 g	-