

# Chorizo DE Champiñones



## Ingredientes

- 2 ½ tazas champiñones, picados o procesados finamente (225 grs. aprox.)
- 2 dientes de ajo
- 2 chiles de árbol, sin semillas
- 1 chile pasilla, sin semillas
- 3 cucharadas vinagre blanco
- 3 cucharadas agua donde herviste los chiles
- ¼ cucharadita de azúcar de coco, opcional
- ¼ cucharadita de orégano seco
- Sal de mar
- Pimienta negra

## Preparación

1. Pon los chiles en agua hirviendo durante 5 minutos.
  2. Licua con el ajo, orégano, vinagre y 3 cucharadas del agua de los chiles.
  3. Agregar 1 cucharada aceite de coco en un sartén. Añade los champiñones picados y cocina 3 minutos a fuego medio.
  4. Agrega la mezcla del chile, sazona con sal, pimienta y azúcar de coco. Cocina a fuego bajo unos 10 minutos mezclando.
  5. Prueba y sazona de nuevo.
- Si lo guardas te dura más o menos dos semanas en el refrigerador.

