

Abueli's Cook Notes

Chistorra

Listahan ng dapat bilhin:

(Mula sa Terry's Selection)

Chistorra o Chorizo Terry

Cazuela o Maliit na Paellera*

White wine (and tirang white wine ay pwedeng gamitin)

Baguette



Pamamaraan:

1. I-on ang oven sa 350°F o 180°C
2. Hiwain ang chistorra. Pwedeng gumamit ng gunting.
Ang isang hiwa o piraso ay humigit kumulang ganitong kahaba
|—————|
3. Ilagay ang chistorra sa cazuela.
4. Buhusan ng white wine hanggang nakalubog ang kalahati ng chistorra.
5. Ilagay sa oven ng mga 10-15 minuto o hanggang maging tustado ang chistorra.
6. Ihain habang mainit kasama ng tinapay.



Humigit-kumulang na presyo

(as of Dec 5, 2016)

Cazuela P155

Maliit na Paellera P310 - P355

Chistorra P600-P625

Chorizo Terry P160



Notes:

*Ang cazuela ay kailangang ibabad sa tubig ng 4 na oras bago gamitin. Kung wala nang sapat na oras para ito ay ibabad, pwedeng gumamit ng ibang lutuan sa oven at ilipat sa cazuela ang luto nang chorizo.

*Maari din lutuin ang chistorra sa kawali.

