

BAO DE CHORIZO con crema de grelos y cebolla morada encurtida.

El pan bao al vapor abraza lonchas gruesas de chorizo tradicional y marcadas a la plancha, sobre una crema sedosa de grelos gallegos.

El encurtido de cebolla morada aporta acidez brillante y el aceite de pimentón de la Vera termina el bocado con un fondo ahumado irresistible.

Ingredientes · 4 personas:

- . 8 lonchas chorizo tradicional
- . 4 panes bao (o caseros)
- . 200 g grelos cocidos
- . 100 ml nata vegetal o queso crema
- . 1 cebolla morada
- . Vinagre de manzana
- . azúcar
- . sal
- . Aceite de pimentón gallego
- . Brotes de rábano o cilantro

Elaboración

1. **Encurtido rápido:** corta la cebolla en juliana fina. Cúbrela con vinagre, una cucharada de azúcar y sal durante 30 min. Escurre y reserva.
2. **Crema de grelos:** tritura los grelos cocidos con queso crema, aceite de oliva, sal y pimienta hasta obtener una crema untuosa y verde intensa.
3. **Chorizo:** marca las lonchas gruesas 2 min por cara en plancha muy caliente, sin aceite, para caramelizar los bordes.
4. **Montaje:** abre el bao al vapor, extiende la crema de grelos, coloca 2 lonchas de chorizo, el encurtido y un hilo de aceite de pimentón. Corona con brotes.

Tip de showcooking:

Prepara los baos con 24 h de antelación; el encurtido aguanta 5 días en nevera. El montaje en directo dura 60 segundos y el impacto visual es máximo.