

Picadillo de Tempeh con Chorizo

INGREDIENTES

1 cda. de chile en polvo
2 cditas. de paprika ahumada
1 cdita. de comino molido
1 cdita. de cilantro molido
1/2 cdita. de orégano mexicano u orégano regular
1/2 cdita. de chile chipotle en polvo
1/2 cdita. de ajo en polvo
1 lb. de tempeh
1 pizca de canela molida
1/2 cdita de sal marina
1 cebolla grande
4 papas Yukon Gold medianas
4 dientes de ajo
Aceite de oliva o de canola
1/2 manojo de cilantro fresco
4 cebollas verdes
Sal
Pimienta negra

ELABORACION

1 Primero, desmorona el tempeh en piezas del tamaño de un bocado. Corta en cubos la cebolla. Pela y corta en cubos las papas Yukon Gold. Pica finamente los dientes de ajo. Pica de manera gruesa el cilantro fresco. Pica finamente las cebollas verdes. Mezcla el chile en polvo, la paprika ahumada, el comino molido, el cilantro molido, el orégano, el chipotle en polvo, el ajo en polvo, la canela y la sal marina en un tazón pequeño. Agrega la mezcla de especias al tempeh desmoronado y mezcla hasta cubrir de manera uniforme. Deja reposar durante 15-30 minutos.

2 Luego, calienta un sartén grande antiadherente a fuego medio-alto. Agrega el aceite, luego agrega el tempeh sazonado. Cocina hasta que esté bien caliente y ligeramente crujiente, aproximadamente 5 minutos, separando los trozos grandes según sea necesario. Después, agrega el ajo picado finamente y cocina durante 30 segundos. Luego, retira el tempeh del sartén y reserva para continuar la cocción.

Picadillo de Tempeh con Chorizo

ELABORACION (continúa)

Limpia la sartén si es necesario, o usa un segundo sartén. Agrega la cebolla en cubos y una pizca de sal. Saltea hasta que esté dorada y translúcida, aproximadamente 5 minutos. Retira del sartén y reserva para cocinar las papas.

Agrega un poco más de aceite, luego agrega las papas en cubos. Cocina a fuego medio-alto. Al principio, no mezcles y no agregues sal, ya que esto ayuda a evitar que las papas se peguen. Ajusta el fuego para evitar que se quemen. Cocina las papas hasta que estén tiernas por dentro y doradas por fuera.

3 Una vez que las papas estén cocidas, reduce el fuego a bajo. Agrega las cebollas cocidas a las papas y mezcla. Agrega el tempeh cocido y mezcla para combinar.

4 Finalmente, agrega el cilantro picado y las cebollas verdes picadas. Prueba y ajusta con sal y pimienta negra al gusto. Sirve de inmediato con una ensalada, una guarnición o como relleno para tacos o burritos.