Burrito Ahogado

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Cabeza de lomo de cerdo: 500 Gramos
Chiles guajillos secos: 7 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Lima: 1 unidad
Mozzarella: c/n A gusto
Tortillas para burritos: c/n A gusto
Aguacates: 2 Unidades
Arroz basmati hervido: 150 Gramos
Chiles de árbol: 2 Unidades
Cilantro: 1 Manojo
Frijoles Cocidos: 1 Lata
Mantequilla de cerdo: 70 Gramos
Tomates pera: 3 Unidades
Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Aplastamos el *aguacate* con *jugo* de lima, la *cebolla* picada, unas rodajas de *chile*, *cilantro* picado y una pizca de sal
- Reservamos.
- En una sartén con aceite rehogamos la *cebolla* cortada gruesa con los ajos y los chiles
- Después, tostamos el *tomate* entero en una sartén sin nada de grasa y lo incorporamos al sofrito
- Añadimos un vaso de agua y una pizca de sal y dejamos cocer 15 minutos
- Trituramos y colamos la salsa
- Reservamos.
- En una sartén, cocinamos los bistecs de cabeza de *lomo* con la *mantequilla* de *cerdo* hasta que doren mucho, para después cortarlos en tiras y reservarlos.
- Ahora ponemos el *arroz* en el centro de la tortilla, seguido por la carne, los frijoles y el *guacamole*
- Cerramos primero los laterales y envolvemos la tortilla sobre sí misma
- Cubrimos el burrito con la salsa caliente, añadimos abundante *mozzarella* y más salsa hasta que la *mozzarella* se derrita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/burrito-ahogado