elGourmet

Burrito Albondigoso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 1 y 1/2 Litro
Carne molida de Res: 300 Gramos
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Jitomate saladet: 300 Gramos
Zanahoria: 100 Gramos
Calabaza italiana: 100 Gramos
Carne molida de cerdo: 300 Gramos
Chipotle adobado: 100 Gramos
Frijoles negros refritos: 250 Gramos
Tortilla de harina tipo burrera: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Picar *zanahoria*, *calabaza* y *ajo* finamente.
- Reservar.
- En un bowl mezclar la carne de *res* y la de *cerdo*.
- Añadir vegetales picados, amasar y salpimentar.
- Lograr una mezcla homogénea.
- Formar salchichones.
- Licuar *jitomate*, *ajo*, *cebolla* y *chipotle* adobado
- Verter lo licuado a una olla, mantener a fuego lento y salpimentar.
- Sumergir los salchichones hasta que estén cocidos y retirar.
- Calentar los frijoles refritos

Emplatado

- Calentar tortilla burrera.
- Untar frijoles.
- Añadir salchichón enrollar y cortar.
- Acompañar con caldo de cocción en un caballito o tasa pequeñita.

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