

Burrito de Berenjena en Adobo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: c/n

Cebolla: 1/4 unidad

Comino en grano: 1/2 cda

Hoja de palta: 1 unidad

Orégano seco: 1/2 cda

Pimienta de Jamaica en Grano: 1/2 cda

Rábano: 2 Unidades

Tomatillos: 2 Unidades

Berenjena negra: 500 Gramos

Chile en polvo: 1/2 Taza

Hoja Santa: 1 unidad

Tomates: 2 Unidades

Papas en cubos: 200 Gramos

Queso hebras: c/n

Tortillas de trigo: c/n

Preparación de la Receta

- *Tatamar* en comal o sartén tomates, tomatillos, *ajo* y *cebolla*.
- Agregar pimienta de Jamaica, *Comino*, hoja de *palta*, *orégano* seco y tostar apenas las *especias*.
- Cubrir con agua y añadir *chile* en polvo, sal, pimienta y licuar
- Reservar.
- Cortar en cubos grande la **berenjena** y *saltear* con aceite vegetal en sartén sin encimar.
- Realizar en tandas para que se doren todos los cubos.
- En la misma sartén incorporar las berenjenas, el adobo y una hoja santa por encima
- Tapar y cocinar suavemente hasta reducir y cocer la *berenjena*.
- Servir sobre tortillas calientes, agregar *rábano* fileteado, *chicharrón* de *cerdo* y queso en hebras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/burrito-de-berenjena-en-adobo>