

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

- Tatemar 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