Burrito de Chicharrón Prensado y Quintoniles



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Armado

Tortilla para burritos: c/n

Chicharrón prensado

Aceite Vegetal: c/n
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Dientes de ajo reventado: 2 Unidades
Chicharrón prensado: 500 Gramos
Quintoniles frescos y limpios: 3 Tazas

Frijoles refritos

Cebolla blanca picada: 1/2 unidad
Frijoles negros cocidos: 2 Tazas
Sal: c/n
Tortilla de maíz: 1 unidad
Chile caribe: 1 unidad
Manteca De Cerdo: 2 cda
Tortilla de maíz: 1 unidad
Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

Chicharrón prensado

- *Saltear* en aceite vegetal la *cebolla* cortada en pluma y los ajos reventados.
- Agregar el **chicharrón** y guisar por 3 minutos.
- Agregar quintoniles sobre el *chicharrón* guisado y tapar.
- Cocinar por 5 minutos, una vez que los quintoniles reduzcan su tamaño mezclar y *sazonar*.

Frijoles refritos

- *Dorar* la tortilla en la *manteca* de *cerdo* hasta quedar crujiente.
- Licuar los frijoles con la tortilla.
- Sofreír en *manteca* la *cebolla* y el *chile* hasta que este se torne un poco dorado.
- Agregar los frijoles y cocinar hasta que tomen el espesor deseado.
- *Sazonar* con sal.

Armado

- Calentar la tortilla en el comal por ambos lado.
- Untar los frijoles en la tortilla.
- Disponer un poco del guiso y enrollar y cerrar a manera de "burrito".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/burrito-de-chicharron-prensado-y-quintoniles