elGourmet

Burrito de Tinga

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aguacate: 1 unidad
Chipotles adobados: 2 Unidades
Queso manchego rallado: 1 Taza
Jitomate: 1/2 Kilo
Pollo deshebrado: 1 Taza
Tomillo: c/n
Cebolla blanca: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Frijoles refritos: 1 Taza
Orégano: c/n
Sal: c/n
Tortilla de harina para burrito: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar el *jitomate* en gajos y agregarlos en un sartén.
- Cortar la *cebolla* en plumas y agregar al mismo sartén.
- Ponerle 2 chipotles directo al sartén y sofreír todo junto.
- Espolvorear *orégano*, *tomillo* y sal, ya sofrito le agregamos el *pollo* deshebrado y un poco de agua

Para el guacamole poner en un bowl la pulpa del aguacate

- Le picamos *cilantro* y *cebolla* y lo mezclamos.
- Agregar sal y reservar.

Emplatado

- Calentar la tortilla de *harina* hasta que este suave pero no dorada.
- Untar una cucharada de frijoles y agregar una cuchara de tinga.
- Espolvorear queso por encima y envolvemos todo en la tortilla y lo acompañamos con *guacamole*.

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