

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 Manojito

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 cucharada de tinga.
- Espolvorear queso por encima y envolvemos todo en la tortilla y lo acompañamos con *guacamole*.