

# Burrito



## Ingredientes

### Para el relleno:

**Carne de res:** 200 g

**Chiles pimientos:** 160 g

**Pimienta:**

**Sal:**

**Cebolla cambray:** 120 g

**Chile de árbol seco:** 5 g

**Queso tipo manchego:** 200 g

### Para la mayonesa de cilantro:

**Cilantro:** 10 Ml.

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Aceite:** 40 Ml.

**Jugo de Limón:**

**Sal:** 1 Pizca

### Para la tortilla:

**Manteca:** 50 g

**Harina:**

**Polvo para hornear:** 1/2 cda

**Agua:** Cantidad necesaria

**Mantequilla:** 50 g

**Sal:** 1/2 cda

## Preparación de la Receta

### Para la tortilla :

- En un bowl, colocamos 50 gramos de *manteca*, 50 gramos de *mantequilla* y mezclamos.
- Agregamos 1/2 cucharada de polvo para hornear, 1/2 cucharada de sal e incorporamos por completo.

- Luego, agregamos de a poco la *harina* mezclando con las manos y añadimos el agua necesaria hasta obtener una consistencia elástica. Reservamos tapando con un trapo y dejamos fermentar durante una hora.
- Esparcimos la *harina* sobre la mesa de trabajo, formamos bolitas de masa y expandimos con un rodillo hasta lograr el diámetro deseado.
- Cocinamos en una sartén o comal.

### **Para la mayonesa de cilantro :**

- Mezclamos 3 yemas de *huevo* con 40 ml. de aceite y 10 gr. de *cilantro*. Licuamos bien.
- Añadimos el *jugo* de *limón* y una pizca de sal. Incorporamos.

### **Para el relleno :**

- Desvenamos los 160 gr de chiles pimientos y los cortamos de forma irregular.
- Freímos en una sartén con aceite caliente.
- Luego, cortamos 120 gr de *cebolla* cambray con tallo y todo e incorporamos a la sartén.
- Fileteamos 5 gr de *chile* de árbol seco con *semilla* y agregamos.
- Por otro lado, rebanamos 200 gr de carne de *res* en tiras.
- Una vez que los vegetales se cocinaron, añadimos la carne para terminar la cocción.
- Sazonamos con sal y pimienta.
- Rebanamos 200 gr de queso tipo manchego y colocamos encima del relleno para *gratinar*.
- Una vez que el queso está fundido, colocamos las tortillas de *harina* sobre la preparación y formamos el burrito. Acompañamos con la *mayonesa* de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/burrito>