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