

# Burritos de carne molida

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

### Para el puré de haba

**Habas cocidas:** 250 Gramos

**Ajo asado:** 1 Diente

**Comino:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Pimienta:** Cantidad necesaria

### Para los burritos

**Carne molida de res y cerdo:** 400 Gramos

**Chile serrano:** 2 Unidades

**Aceite de oliva virgen extra:** Cantidad necesaria

**Chícharos chinos:** 1 Taza

**Jitomate picado:** 3 Unidades

**Vinagre de chiles encurtidos:** Cantidad necesaria

**Queso cheddar rallado:** Cantidad necesaria

**Cebolla picada:** 1 Taza

**Zanahoria en cubos:** 1 Taza

**Papas cocidas:** 2 Unidades

**Polvo de chiles:** 1 cucharita

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Tortillas de harina de trigo:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

### Paso a paso

- 

### Para el puré de haba

- En un procesador de alimentos vaciar las *habas* cocidas previamente, media *cebolla*, el ajo asado, *jugo de limón*, *comino*, pimienta y procesar hasta obtener una consistencia suave y

homogénea.

- Vaciar en un tazón y reservar.

## Para los burritos

- *Acitronar* en una olla con aceite la *cebolla*.
- Añadir dos chiles serranos desvenados y picados, agregar la *zanahoria* y las papas cortadas en cubos (previamente cocidas).
- Agregar a la olla aceite de oliva e incorporar los *chícharos* y una cucharadita de polvo de chiles, revolver y dejar cocinar
- Añadir las carne de *res* y *cerdo*.
- Incorporar el *jitomate*, picado previamente, sazonar con pimienta y *vinagre* de chiles jalapeño encurtidos.
- Servir en una fuente para preparar los burritos
- Untar en una tortilla de harina el puré de haba, agregar unas cucharadas de picadillo y encima el queso cheddar rallado.
- Envolver doblando las orillas de las tortillas al centro apretando para formar un rollo y en una sartén a temperatura media colocar el burrito, girar para dorar por completo.
- Servir cortados por la mitad y acompañar con chiles en *vinagre*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/burritos-de-carne-molida>