

Chimichanga

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ensalada de nopales asados

Nopales: 6 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Orégano seco: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jitomate : 3 Unidades

Cilantro: 1 Rama

Limonas: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Para carne adobada

Cabeza de lomo de res: 1 Kilo

Cebolla: 1/2 Unidad

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Comino recién molido: 1 Pizca

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Frijoles refritos: Cantidad necesaria

Aguacate: 1 Unidad

Crema agria: Cantidad necesaria

Manteca De Cerdo: 1 Cucharada

Chiles Anchos: 7 Unidades

Orégano: 1 Pizca

Ajo: 1 Diente

Tortilla de harina: 10 Unidades

Queso Manchego: 200 Gramos

Aguacate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Espolvorear en una sartén con aceite sal y añadir los nopales a asar.
- Cortar los nopales asados en tiras.
- Agregar en un tazón el *jitomate* picado, sin semillas ; hojas de *cilantro* picadas, *cebolla* fileteada y el resto de los ingredientes

- Mezclar *sazonar* con *jugo* de *limón* y *orégano*

Para la carne Adobada

- Colocar la carne en una olla con agua hasta cubrirla, añadir la sal, ?tapar y cocer a fuego bajo por 40 minutos o hasta que esté suave, deshebrar
- Licuar los chiles previamente hidratados un diente de *ajo*, una pizca de *comino*, una pizca de *orégano*, media taza de *vinagre*, pimienta, sal gruesa y el agua de cocción de la carne para obtener una salsa muy tersa y fina que no?sea necesario colar.
- Agregar en una cacerola con aceite *cebolla* picada, añadir la carne deshebrada a *dorar* y agregar el adobo licuado.
- Cocinar hasta que la salsa esté espesa y el guiso casi seco, reservar
- Untar frijoles en una tortilla de *harina*, colocar carne en adobo, y encima una *rebanada* de queso, cerrar como un burrito, y con un *palillo* sujetar.
- Freír las chimichangas en una sartén con aceite caliente
- Escurrir y quitar los palillos que se han usado para cerrar las tortillas.

Para servir

- Colocar encima *crema* agria y rebanadas de *aguacate*, decorar con hojas de *cilantro* al gusto, acompañar con ensalada de *nopal*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chimichanga-2>