Chimichanga de pollo

Ingredientes

Tortillas de trigo: Cantidad necesaria

Para el guacamole

Cebolla: 1/4
Chile serrano: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad deseada
Palta: 1 Unidad

Para el relleno

Cebolla: 1/2
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Chile Chipotle: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Pechuga de pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el relleno

Para ello

sofre&iacute

- Mos en el sartén con un poco de aceite la *cebolla* y el *ajo* picados

- Agregamos el *jitomate* (tomate) cortado en cubos y el *chile chipotle*
- Sazonamos con un poco de sal
- Dejamos suavizar durante unos minutos.

Para el guacamole

- Cortamos el *aguacate* (palta) a la mitad, retiramos el centro con ayuda de un cuchillo y colocamos la pulpa en un tazón
- Machacamos con un tenedor o machacador de *papa*
- Agregamos la *cebolla*, el *chile* serrano, el *jitomate*, *sazonar* con sal y revolvemos bien
- Reservamos.
- Agregamos a la cocción del relleno el **pollo** desmenuzado
- Sazonamos con sal
- Reservamos
- Calentamos las tortillas de trigo en una sartén caliente
- Colocamos la tortilla en un plato y agregamos el relleno de *pollo* cerca de uno de los lados
- Enrollamos y doblamos la tortilla como para formar un burrito.
- Calentamos una sartén con bastante aceite
- Una vez caliente, agregamos la chimichanga para freírla
- Retiramos y colocamos en un plato con servilletas para quitar el exceso de aceite.
- Servimos las chimichangas acompañadas de *guacamole* y *lechuga* picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chimichanga-de-pollo