Chimichanga Estilo Sonora



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Sal de grano: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Dientes de ajo: 2 Unidades
Hojas de Laurel: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Falda De Res: 1 kg

Guarnición

Crema: c/n A gusto
Pico de gallo: c/n A gusto
Lechuga: c/n A gusto
Queso rallada: c/n A gusto

Relleno

Aceite: c/n A gusto
Tortilla de harina: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocer en una olla con agua carne, *cebolla* partida en cuartos, *ajo*, *laurel* y sal de grano hasta que la carne esté bien cocida.
- Retirar del fuego, deshebrar y reservar

RELLENO

- Cortar en cubos pequeños *cebolla*, *jitomate*, *ajo* y *chile* jalapeño sin semillas, reservar
- Sofreír *cebolla* hasta que comience a verse transparente
- Agregar *ajo*, seguir cocinando sin dejar de mover hasta que comience a *dorar* ligeramente
- Agregar el *chile* y carne deshebrada, mezclar hasta incorporar
- Agregar el *jitomate* y un poco de caldo de la cocción, *sazonar* y continuar cocinando hasta secar un poco

ARMADO

- Calentar tortillas de *harina* hasta suavizar.
- Rellenar con la carne preparada, doblar en forma de carterita, asegurar con un *palillo* y reservar
- Freír en una sartén con suficiente aceite hasta que tomen un tono dorado
- Servir 2 chimichangas sobre una cama de *lechuga* fileteada, colocar un poco de *crema*, queso y pico de *gallo* encima

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