

# 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>