Chimichangas de Hongos con Confit de Chiles



Ingredientes

Armado

Guacamole: cantidad necesaria
Perejil fresco: Cantidad necesaria

Chimichangas

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Tortillas de harina para burrito: 3 Unidades

Confit de chiles secos

Pimienta gorda: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Chile de árbol seco: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Hojas de Laurel: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Chile pasilla seco: 1 Unidad

Relleno

Cebolla: 1/4 Unidad
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Setas: 60 g
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Pimienta: Cantidad necesaria
Hongo chanterelle: 60 g
Champiñones: 60 g
Pechuga de pollo cocida: 300 g

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén con aceite vegetal, sofreír la *cebolla* cortada en cubos pequeños y el *ajo* cortado en láminas.
- Sobre una tabla de corte, cortar las setas en trozos grandes, los chanterelle por la mitad, quitarle los tallos a los champiñones y cortar en láminas
- Agregar todos los **hongos** al sofrito.
- Luego añadir la pechuga de *pollo* desmenuzada
- Salpimentar y reservar.

Chimichangas

- Colocar el relleno en las tortillas de *harina* y cerrar
- En una olla, freír en las chimichangas en aceite caliente
- Retirar y reservar.

Confit de chiles secos

- Sobre un tazón, cortar los tallos de los chiles con una tijera, abrir, retirar todas las semillas y descartar
- Luego, también con la tijera, cortar los chiles en rodajas.
- En una pequeña olla con aceite de oliva, agregar los chiles
- *Condimentar* con el *laurel*, la pimienta gorda y sal
- Calentar a fuego lento.

Armado

- En un plato, servir el *guacamole* en el centro y disponer las chimichangas encima del mismo
- Con una cuchara, regar con el confit de chiles secos
- Por último, adornar con *perejil* fresco.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.

Para cualquier tipo de champi&ntilde

- Ones, evite lavarlos ya que son esponjosos y absorben el agua fácilmente
- Si tienen demasiada tierra, póngalos sobre un colador y deje correr agua fría sobre ellos
- Por último, séquelos uno por uno con un trapo limpio.
- Al freír las chimichangas, presiónalas con una cuchara de metal para que no se abran.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chimichangas-de-hongos-con-confit-de-chiles