

# 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

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Chile de árbol seco:** 1 Unidad

**Chile pasilla seco:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

### Relleno

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Hongo chanterelle:** 60 g

**Setas:** 60 g

**Champiñones:** 60 g

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pechuga de pollo cocida:** 300 g

**Ajo:** 1 Diente

## 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, quítale el germen.
- Para cualquier tipo de champiñones, 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>