Flautas Doradas Rellenas de Chamorro

Ingredientes

Chamorro de cerdo: 1 Unidad

Acompañamiento

Queso Fresco: Cantidad necesaria
Crema acida: Cantidad necesaria
Lechuga romana: Cantidad necesaria

Armado

Tortillas De Maíz: 12 Unidades
Aceite: 1 L
Palillos: cantidad necesaria

Marinada

Vinagre: Cantidad necesaria
Caldo De Pollo: 1 L
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria
Hojas de Laurel: Cantidad necesaria

Salpicón

Jitomate: 2 Unidades
Orégano: 1 Pizca
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- *Marinar* el chamorro de *cerdo* con el caldo de *pollo*, el *laurel* y el *ajo* durante 2 horas.
- Cocinar el chamorro en una olla con la *mantequilla* de *cerdo*

Para el salpic&oacute

- N, cortar la *cebolla* y los jitomates en plumas
- Trasladar a un tazón y mezclar con el *orégano*, el *vinagre* y el aceite de oliva.
- Desmenuzar el chamorro ya *cocido* e integrar con las verduras.
- En el centro de las tortillas, colocar el relleno de salpicón
- Enrollar y cerrar las tortillas con un *palillo* en el centro y otros dos en las puntas, formando así las flautas
- En una olla con aceite vegetal caliente, *dorar* las flautas en una fritura semi-profunda
- Retirar y quitar el exceso de grasa con papel absorbente.
- En un plato, servir las flautas y regar con *crema* ácida
- Disponer por encima queso fresco rallado, un poco del relleno y, por último, *lechuga* romana finamente picada.

- Prepara caldo de pollo casero
- Siempre es más sabroso y saludable.

Para una correcta cocci&oacute

- N, colocar el chamarro de *cerdo* en la *mantequilla* sólo una vez que esté bien seco
- Después de freír, deja los tacos en reposo para que no se desarmen al quitarles los palillos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flautas-doradas-rellenas-de-chamorro