

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

Palillos: cantidad necesaria

Aceite: 1 L

Marinada

Vinagre: Cantidad necesaria

Caldo De Pollo: 1 L

Ajo: 1 Diente

Hojas de Laurel: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria

Salpicón

Jitomate: 2 Unidades

Orégano: 1 Pizca

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Cebolla: 1/2 Unidad

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

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 salpicón, 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 cocción, colocar el chamorro 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>