Trilogía de burritos con frijoles borrachos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chilorio

Jitomate guaje: 1 Unidad
Chile pasilla seco: 3 Unidades
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Caldo de res: 1 Taza
Cebollas: 2 Unidades
Carne seca: 500 g
Chiles Anchos Secos: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Frijoles borrachos

Jitomate: 1 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Frijoles negros cocidos: 300 g
Chile: 1 Cantidad necesaria
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Cerveza: 1 L

Relleno cochinita pibil

Pimienta gorda: 1 cdita.
Sal: A gusto
Carne de cerdo: 500 g
Jugo de Naranja agria: 1 Taza
Hojas de plátano: 2 Unidades
Pasta de achiote: 2 cdas.
Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Relleno de carne seca

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Jitomates: 2 Unidades
Carne seca: 500 g
Chile serrano: 1 Unidad
Fondo de res: 1 L

Varios

Tortillas de harina: 16 Unidades

Preparación de la Receta

Chilorio

- Abra los chiles y quite las pepitas.
- Pele las cebollas y corte una en cuartos y la restante en pluma.
- Corte el *jitomate* en cuartos.
- En una olla con agua hirviendo cocine los chiles junto con la *cebolla* y el *tomate* en cuartos
- Cocine durante aproximadamente 20 minutos.
- Terminada la cocción licue los vegetales junto con el caldo de *res*, luego cuele y reserve.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite saltee la *cebolla* en pluma, cuando comience a tomar un leve *color* dorado incorpore la salsa de chiles anteriormente licuada, cocine unos minutos y agregue la carne seca, sazone con sal y pimienta, cocine a fuego medio.

Relleno cochinita pibil

- Ase las hojas de *plátano* a fuego directo, luego acomódelas en el fondo de una olla y cocine a fuego lento, tape la olla.
- Corte la carne de *cerdo* en cubos y colóquela dentro de una fuente.
- Preparare una *marinada*, en el vaso de la licuadora coloque el *jugo* de *naranja* agria, *vinagre*, la pasta de *achiote*, los granos de pimienta gorda y sal, licue
- Vierta la *marinada* sobre la carne de *cerdo* y deje reposar unos minutos, luego coloque la carne dentro de la olla con las hojas de *plátano* y su *marinada*, cocine a fuego bajo hasta que la carne este bien tierna, tape la olla.

Relleno de carne seca

- Hidrate la carne seca con el fondo de *res*.
- Pele los jitomates, quite las semillas y córtelos en *brunoise*.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Corte el *chile* serrano en *brunoise*.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite saltee la *cebolla* junto con los jitomates, saltee unos minutos y agregue el *chile* serrano y un cuarto de taza del agua de la cocción de los chiles del chilori, sazone con sal y por ultimo incorpore la carne seca hidratada.

Frijoles borrachos

- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Corte el *jitomate* y el *chile* en *brunoise*.
- En una olla caliente con aceite vierta la cerveza, deje reducir y luego incorpore la *cebolla* junto con el *jitomate*, el *chile* y los frijoles, cocine a fuego medio.

Armado

- Caliente las tortillas de *harina*, luego rellénelas con los diferentes rellenos de carne seca, cochinita pibil y chilorio, enrolle presionando y luego córtelos por la mitad al bies

Presentación

- Presente la trilogía de burritos en una fuente y decore con aceite de *achiote*.
- Acompañe con los frijoles borrachos y un tepache.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trilogia-de-burritos-con-frijoles-borrachos