## **CHIMICHANGA**

- Las chimichangas son un plato típico del norte de México.
- Se fríen en abundante aceite o manteca de cerdo.
- También hay una versión de las chimichangas que no requiere freír en aceite.
- El relleno tiene muchas variaciones.
- Acompañadas de diversas salsas, de la más conocida salsa guacamole.



## **INGREDIENTES**

- Tortillas de trigo 8
- Cerdo 250 g
- Chiles
- Tomates 200 g
- Patatas 200 g
- Frijoles cocidos 200
- Gajo
- Comino en polvo
- Aceite de girasol 30 g
- Aceite de semilla
- Sal
- Pimienta



## **Procedimiento**

Salsa:

Corta los pimientos picantes.

Ponerlos en una licuadora, añadir el puré de tomate y el diente de ajo.

Licuar todo.

En la sartén:

Dore la carne picada y luego agregue la salsa que preparó anteriormente.

Llevar a ebullición, bajar el fuego y cocinar durante 30 minutos.

Añadir las patatas.



## **Procedimiento**

Pon los frijoles en un tazón, tritúralos con un tenedor.

Calentar una tortilla.

Esparcir el puré de frijoles en el centro.

Agregue una cucharada o dos de la mezcla de carne.

Doblar la tortilla.

