

CHIMICHANGAS

¡Económica, rendidora y deliciosa receta!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TORTILLAS

- 3 tazas o 400 g. harina trigo
- 1/4 taza aceite vegetal
- 1 taza de agua – 1 cucharadita de sal.

RELLENO

- 1 Diente de ajo – Cebolla
- 2 jitomates
- Aceite vegetal – 1/4 de kg. de setas
- Sal
- Chile chipotle adobado (opcional)

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

TORTILLAS

(Pueden hacerlas o comprarlas ya hechas)

un tazón ponemos 3 tazas o 400 gr de harina de trigo y

agregamos una cucharadita de sal. Mezclamos. Hacemos un hueco en el centro de la harina y agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de aceite vegetal. Integramos con las manos el aceite con la harina, hasta obtener una consistencia arenosa. Agregamos poco a poco 1 taza de agua, un poco de agua y mezclamos. Hasta terminar la taza de agua. Amasamos bien. No debe de quedar pegajosa la masa.

la masa durante 5 minutos. La pasamos a un recipiente y tapamos con un trapo limpio y seco. Durante 20 minutos.

ese tiempo, ponemos un comal en la lumbre para que caliente bien. Destapamos la masa y hacemos bolitas medianas del mismo tamaño hasta terminar con la masa.

un tipo tortita con la bolita de masa y paloteamos. Le damos forma de tortilla, nos debe de quedar delgada, lo mas redonda que se pueda.

ponemos en el comal que debe de estar ya bien caliente y esperamos a que le salgan burbujas. Volteamos dejamos por 12 segundos, volvemos a voltear y dejamos 12 segundos más- Por cada lado deben de ser por lo menos 2 vueltas de ese tiempo. Retiramos y ponemos en una servilleta de tela para que se mantengan calientes.

GUISADO.

una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal, agregamos un trozo mediano de cebolla finamente picado y sofreímos por 30 segundos. Agregamos un diente de ajo finamente picad y mezclamos 30 segundos más. Agregamos $\frac{1}{4}$ de kilo de setas deshebradas. Bajamos a flama baja. Mezclamos bien y esperamos a que doren de un lado. Volteamos y esperamos a que doren del otro lado. Agregamos 2 jitomates partidos en cubos pequeños. Mezclamos bien durante un minuto. Agregamos una cucharadita de sal y un poco de pimienta en polvo-

Mezclamos bien. Agregamos un chile chipotle finamente picado (Opcional). Mezclamos y tapamos la sartén. Bajamos a fuego bajo y dejamos así durante 10 minutos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Apagamos el fuego y esperamos a que enfríe un poco el guisado.

una tortilla agregamos un poco de guisado en el centro y doblamos la tortilla de los dos lados laterales y luego de los otros dos lados sobrantes a maneta que quede un cuadro bien cerrado. Así hacemos con todas hasta acabar con el guisado.

una sartén ya caliente agregamos un poco de aceite vegetal y pasamos las chimichangas. Cuando hayan dorado de un lado, volteamos (Si vemos que se necesita más aceite, agregamos un poco) y esperamos a que doren del otro lado también.

sacamos y las ponemos en un plato con papel absorbente de cocina. Apagamos el fuego.

.

Ver video

@Ultrapurpuraful

Divina la señora, muy cariñosita, se parece a mi abuelita =), las comidas espectaculares, y genial que al final prueben la comida y hagan comentarios y consejos para hacer mas ricas las comidas =) saludos desde Santa Marta, Colombia.

@mayelamascorro5072

Debería de sacar un libro con todas su recetas. Están súper ricas! Muchas graciaaaaas! Me muero por probar estas chimichangas! ❌

@susanamendez950

mmmm!!! Exquisitas chimichangas. Aparte de darnos exquisitas recetas nos dan el origen de la comida también. Muy bien muchas gracias. ❌ ❌

@

Señora bonita. Que rico que se ve ese platillo. Me encantan las chimichangas. Gracias por compartir. Wowwwwwwwww mordida. Mordida. Que rico a disfruta la mordidita.