



Burrito al Chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Chiles

¿Listo para preparar unos burritos que no son aburridos? La receta infalible para unos burritos al chipotle cremosos y llenos de sabor. ¿El ingrediente estrella? Los Chipotles Adobados de La Costeña.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Chipotles Adobados de La Costeña®
- 1 barra de queso crema
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite
- 60 g de cebolla fileteada
- 2 tazas de mix de champiñones rebanados
- 2 tazas de pechuga de pollo en tiras
- 1 taza de queso parmesano rallado
- Berros al gusto
- 4 tortillas burreras



Preparación

1. Picar finamente el chipotle adobado, y mezclar con el queso crema. Sazonar con sal y pimienta.
2. En un sartén caliente con aceite sofreír la cebolla, los champiñones y las tiras de pechuga. Agregar queso parmesano rallado.
3. Formar el burrito, untar la tortilla burrera caliente con la mezcla de queso crema y chipotle, agregar berros al gusto y el guisado de pollo con champiñones.
4. Servir.