



BURRITOS EN SALSA CHIPOTLE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana  Cena  Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso gouda La Villita
- 400 gramos de pollo deshebrado
- Sal y pimienta
- 1 cebolla
- Crema
- 1 lata de chipotle
- 1 taza de agua
- 1 manojo de cilantro
- 250 gramos de queso fresco La Villita
- 300 gramos de tortillas de harina

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estos burritos te dejarán encantada. Si te gusta el picante, entonces puedes agregar un chile serrano a la salsa, ¡buenísimo!

Empezamos con el relleno, que haremos con el pollo, la mitad de la cebolla y el queso gouda La Villita. Ponemos en una sartén y cocinamos hasta que se derrita el queso. Reservamos.

Para la salsa, vamos a licuar los chipotles, el agua, la otra mitad de la cebolla, un poco de cilantro, sal y, si te gusta el picante, un chile serrano. Pasamos a una ollita y calentamos a fuego bajo.

Mientras, vamos a rellenar los burritos con las tortillas de harina calientes y la mezcla de pollo. Ponemos en un plato y para servir ponemos arriba la salsa, un poco de crema y queso fresco La Villita.

¡Me cuentan cómo les queda, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita