



**Tipo de platillo: Plato fuerte**

### **Burrito ahogado de chilorio**

**Porciones: 4**

#### **Ingredientes:**

##### **Para el chilorio:**

1 tza	Pierna de cerdo, cocida y deshebrada
4 pza	Chile pasilla asados, desvenados y suavizados.
4 pza	Chile guajillo asados, desvenados y suavizados
¼	Cebolla asada
1 pza	Diente de ajo
1 cdita	Orégano
¼ tza	Crema
12 pzas	Tortillas burreras
1 tza	Frijoles, refritos

##### **Para la salsa:**

5 pzas	Tomate, cocido
¼ pza	Cebolla, cocida
1 pza	Ajo, cocido
1 pza	Chile habanero, cocido
1 pza	Aguacate, rebanado
1 tza	Crema

#### **Procedimiento:**

1. **Para el chilorio**, licuar chile ancho, guajillo, cebolla, ajo, orégano y crema, colar y reservar.
2. En una cacerola con aceite caliente sofreír carne y agregar la mezcla previamente licuada, cocinar unos minutos hasta hervir y secar. Rectificar sazón.
3. En una tortilla burrera colocar una porción de frijoles y chilorio, cerrar las orillas hacia el centro y enrollar para cerrar. Cocinar en un sartén caliente hasta dorar.
4. **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Rectifica sazón.

5. **Para el montaje**, servir burrito, bañar con salsa verde y decorar con crema y aguacate, al gusto.