

Burritos de pollo



Tiempo : 20 minutos

Cantidad : 4-6 personas

Ingredientes :

- 500g de pollo sin piel ni huesos. Preferiblemente pechugas
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 Chorro de Aceite de Oliva
- 1/3 Cucharada de Azúcar moreno
- 1/2 lata de Chile chipotle en adobo
- 1 tomate, cortado en cubos
- Tortillas de harina de maíz
- Queso Semicurado o Queso Monterrey jack
- Frijoles negros (enlatados o frescos)
- Bote de Salsa estilo mexicano

Aprende a preparar unos sabrosos y picantes Burritos de Pollo con Chipotles, Salsa Mexicana, Queso y Frijoles Negros.



- 1 Corta la **cebolla** en cubos pequeños y pica el **ajo**.
- 2 Pon una sartén o cacerola al fuego con un chorro de **Aceite de Oliva**. Echa la cebolla y añade 1/3 Cucharada de **Azúcar Moreno**. Deja que se caramelicé a fuego moderado, dándole una vuelta de vez en cuando. Agrega el **tomate** en cubos, media lata de **chile chipotle** y la **salsa mexicana**, y deja hervir moderadamente hasta que espese.
- 3 Deja enfriar la salsa mientras en la misma sartén cocinas el **pollo** hasta que se ponga tierno. Tritura la salsa con ayuda de una minipimer o un procesador de alimentos. Agrégale el pollo desmenuzado, condimenta con **sal y pimienta** y mezcla bien.
- 4 Calienta la **tortilla de maíz** en el microondas o en una sartén. No es necesario que utilices aceite. Pon la tortilla caliente en un plato, extendida. Coloca en el centro el relleno de pollo, un poco de salsa mexicana, **frijoles negros** y **queso rallado**. Enrolla la tortilla, cada lado a la vez, y listo! Unos deliciosos (y picantes) Burritos de Pollo.

Si no os gusta mucho el picante no utilizéis el chile chipotle y echad menos salsa mexicana.