

# JUNIO KENA Cocina

L	M	M	J	V	S	D
29	30	31	1	2	3	4
5 Día del Medio Ambiente	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18 Día del Padre
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2



■ Feriados ■ Fechas importantes



# 20 23

## CHILAQUILES con burrata

🕒 20 minutos 🍽️ 3 porciones ☆ Fácil

### INGREDIENTES

**Para la salsa**  
 8 jitomate guaje en cubos  
 ¼ de cebolla blanca  
 1 diente de ajo  
 1 chile serrano  
 2 chiles chipotle secos  
 6 chiles de árbol seco  
 1 g de sal  
 1 pizca de comino molido

**Para los chilaquiles**  
 250 g de totopos  
 360 g de salsa  
 1 aguacate  
 • cebolla en Juliana  
 • cilantro criollo  
 3 piezas de Burrata Real California Milk

### PREPARACIÓN

**Para la salsa**  
**1** Asa los jitomates, la cebolla, el ajo y el chile serrano.  
**2** En una sartén, fríe con una cucharada de aceite los chiles secos.  
**3** Licua todos los ingredientes. Sazona en la sartén caliente con sal y comino.

**Para los chilaquiles**  
**1** Remoja al momento de servir los totopos con la salsa hasta quedar bien humectados.  
**2** Coloca los chilaquiles al centro del plato. Acompáñalos con cebolla, cilantro y aguacate.  
**3** Coloca la burrata Real California Milk sobre los chilaquiles.