

Tex-Mex

Platos Fuertes

Crunchwrap Supreme

Casero Definitivo

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 15m

Σ Total: 35m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Sam The Cooking Guy

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [16]

- ☐ 1 lb Carne molida de res 80/20
- ☐ 4 unidades Tortillas de harina gigantes tamaño burrito (12 pulgadas) (Mission Extra Large Burrito)
- ☐ 4 unidades Tostadas de maíz crujientes redondas (Guerrero Tostadas Caseras)
- ☐ 1 taza Salsa de queso nacho caliente o queso cheddar derretido
- ☐ 0.5 taza Crema agria espesa (Daisy Sour Cream)
- ☐ 2 tazas Lechuga iceberg finamente rallada
- ☐ 1 taza Tomates Roma en cubitos
- ☐ 4 unidades Tortillas de harina pequeñas de 6 pulgadas para sellar el centro
- ☐ 1.5 cucharaditas Comino molido
- ☐ 1.5 cucharaditas Chile en polvo (Chili powder)
- ☐ 1 cucharadita Ajo en polvo
- ☐ 1 cucharadita Cebolla en polvo
- ☐ 1 cucharadita Pimentón ahumado (Smoked paprika)
- ☐ 0.5 cucharadita Orégano seco
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher
- ☐ 1 cucharada Aceite vegetal neutro

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Tortillas de Burrito: Mission Large Burrito Flour Tortillas
Súper elásticas, no se rompen al doblar los 6 pliegues característicos. • 📍 Pasillo de tortillas.

Tostadas Caseras: Guerrero Tostadas Caseras Amarillas
Grosor ideal que retiene el crunch sin ablandarse con la crema agria. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Dorar la Carne Especiada

⌚ 8 min

Dora la carne molida a fuego medio-alto con 1.5 cucharaditas de comino molido, 1.5 cucharaditas de chile en polvo, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de cebolla en polvo, 1 cucharadita de pimentón ahumado, 1/2 cucharadita de orégano seco y 1 cucharadita de sal kosher durante 8 minutos hasta alcanzar el mínimo obligatorio de 160°F (71°C) del USDA. Escurre el exceso de grasa.

✓ Control: Carne sazonada y aromática cocinada a ≥160°F (71°C).
- 2

Capas de Relleno

⌚ 5 min

Extiende la tortilla grande. Coloca carne caliente al centro, baña con queso nacho, coloca la tostada crujiente encima, unta crema agria, y añade lechuga y tomate.

✓ Control: Torre balanceada en capas.
- 3

El Plegado Maestro

⌚ 3 min

Coloca la tortilla pequeña sobre la lechuga. Dobla los bordes de la tortilla grande hacia el centro creando 6 pliegues hexagonales apretados.

✓ Control: Hexágono compacto y bien cerrado.
- 4

Tostar a la Plancha

⌚ 5 min

Calienta la sartén con 1 cucharada de aceite vegetal neutro a fuego medio. Coloca el Crunchwrap con los pliegues hacia abajo y dora 3 minutos hasta sellar y quedar crujiente; voltea y dora 2 minutos del otro lado.

✓ Control: Costra crujiente dorada y sellado perfecto en ambos lados.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CARNE MOLIDA DE RES O CERDO**
Seguridad Alimentaria USDA (≥160°F / 71°C): La carne molida de res o cerdo debe cocinarse hasta alcanzar al menos 160°F (71°C) en el centro medido con termómetro (no confíes únicamente en el color exterior o en que se vea jugosa), ya que las bacterias superficiales se distribuyen en toda la mezcla durante la molienda.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Costura de la tortilla sellada y tostada a tono dorado con mordida crujiente de la tostada interna.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
La Pequeña Tortilla Central: Colocar un disco de tortilla pequeña sobre la lechuga antes de plegar evita que los dobleces se abran durante el dorado.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
El wrap se abre en la sartén: Coloca siempre el Crunchwrap con el lado de los pliegues hacia abajo en la sartén para sellarlo con el calor.