



1
Разогрейте сковороду на среднем огне, сбрызните ее растительным маслом. Нарежьте лук мелким кубиком, чеснок порубите. Обжаривайте лук и чеснок (количество регулируйте по вкусу) на разогретой сковороде 2-3 минуты, периодически помешивая. Добавьте на сковороду говяжий фарш. Жарьте на среднем огне 6-7 минут, помешивая.



2
Фасоль (вместе с жидкостью) смешайте с фаршем. Протушите примерно 2 минуты.



3
Разогрейте тортильи в микроволновой печи 30-40 секунд. Выложите на каждую 1/4 часть фарша с фасолью, посыпьте 1/4 тертого сыра. Сверните из лепешки рулет, подогнув края, сделайте так 4 раза.



4
Для соуса: смешайте майонез и смесь специй, хорошо перемешайте.



5
Разогрейте сковороду без масла и обжаривайте тортильи с каждой стороны на среднем огне по 1,5-2 минуты.



6
Подавайте чимичанг горячим с соусом из шага 4.

✿ Предварительно разморозьте тортильи и говяжий фарш