

Burritos mexicanos de carne picada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para dos personas

- Cuatro tortillas de trigo
- 300 g de carne picada
- Media cebolla roja
- Un pimiento rojo
- 100 g de frijoles cocidos
- 100 g de queso rallado
- Unas cucharadas soperas de salsa de tomate picante
- Dos cucharadas soperas de aceite de oliva
- Unas hojas de cilantro
- Una pizca de pimienta negra
- Una pizca de sal

/ Preparación

Preparación

-Lava el pimiento y la cebolla y córtalos a tiras o en dados.

-Echa la cebolla y el pimiento en una sartén con un poco de aceite y sal, a temperatura alta. Saltea unos 3 minutos hasta que las verduras queden con un ligero toque dorado.

-En la misma sartén, añade un poco más de aceite, reduce la temperatura de cocción y echa la carne picada, con un poco de pimienta negra y sal. Fríela hasta que pierda el color rosado.

-Añade los frijoles y la salsa de tomate picante (la podéis encontrar ya hecha en cualquier supermercado). Revuélvelo todo bien y deja que se cocine durante unos 5 minutos.

-Seguidamente, calienta las tortillas que te vas a comer, una a una, en el microondas. Las puedes dejar entre 10 y 15 segundos. También las puedes calentar en una sartén a medio fuego hasta que queden doradas por ambos lados.

-Ya solo queda montar los burritos. Para ello, echa encima de las tortillas la mezcla de carne y frijoles que hemos preparado y también la de cebolla y pimiento. ¡Si os ha sobrado, tenéis más para otra comida! Por último, añade el queso y, si queréis, un poco de cilantro.

-Cierra los burritos colocando un lateral sobre el otro y cerrando un extremo hacia dentro. Si prefieres, también puedes hornearlos un poco, una vez cerrados, o ponerlos un rato más a la sartén para que el queso se derrita.