

Burrito de aguacate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/burrito-de-aguacate>

Preparación

Batir los huevos con 1 cucharada de agua para hacerlos más ligeros y esponjosos. Ponga a un lado. Rocíe aceite de oliva en una sartén a fuego medio, añadir el chile, el ajo y la cebolla y rehogar unos 2-3 minutos hasta que estén tiernos. Batir los huevos una vez más y verter en la sartén con las verduras. Hacer unos huevos revueltos. Dividir los huevos revueltos en las tortillas . Cubrir con rodajas de aguacate y salsa. Envuelva y servir caliente.

Ingredientes

- 6 Huevos
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Chile Jalapeño sin semillas cortado en cubitos
- 1 diente/s Ajo picado
- 1/4 Cebolla morada morada cortada en cubitos
- 4 Tortillas
- 1/4 taza/s Salsa de tomate
- 2 Aguacates en rodajas

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal, Desayuno

