Burritos con berenjena y salsa chili

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/burritos-con-berenjena-y-salsa-chili

Preparación

Freír la carne picada en la sartén y añadirle la salsa cili. Colocar en una fuente para horno las berenjenas con un poco de aceite por encima y añadir la carne picada. Echar la salsa bechamel cubriendo todo. Hornear a 200ºC durante 20 min. Sacar la fuente del horno, espolvorear el queso rallado y gratinar durante 5-10 min. Calentar las tortillas según se indica en el envase. Llevar todo a la mesa y dejar que cada uno se rellene las tortillas con el chili con carne y el gratinado a su elección.

Ingredientes

- 8 Tortillas mexicanas
- 450 gramo/s Carne picada
- 1 kgrs. Berenjena pelada y cortada en láminas
- 2 taza/s Salsa Bechamel
- 100 gramo/s Queso Emmental rallado
- 1 taza/s Salsa chili
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Día Especial, Mexicana, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal