

Burritos de arroz y frijoles



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

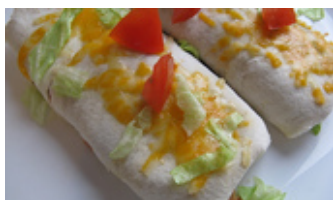
0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/burritos-de-arroz-y-frijoles>

Preparación

En un tazón grande combine los frijoles refritos, la salsa de tomate, el arroz y 1 taza de queso cheddar. Mezclar bien. Coloque aproximadamente 1/3 de taza de relleno sobre una tortilla sobre un borde. Pliegue los bordes y enrolle. Repita el procedimiento con el resto de las tortillas. Coloque los burritos en una fuente de horno engrasada, y vierta sobre la parte superior de cada burrito el queso cheddar restante. Cubra y coloque en el horno. Hornee a 170°C durante 25 minutos. Servir con tomate, crema agria y lechuga si se desea.



Ingredientes

- 450 gramo/s Frijoles refritos
- 1 taza/s Arroz cocido
- 1 taza/s Salsa de tomate
- 2 taza/s Queso cheddar rallado
- 12 Tortillas
- 1 poco Tomate cortado en cubitos para servir
- 1 poco Crema agria para servir

Categorías

Un día normal, Día Especial, Mexicana, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal