

Burritos de atún



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/burritos-de-atun>

Preparación

Mezclar el atún con la mayonesa, la salsa chipotle (o salsa de tomate picante) y la salsa de soja. Toma una tortilla, agrega una cucharada del atun preparado y un poco de queso crema, formar los rollitos blandos. Llevar los extremos hacia adentro para evitar que salga el relleno. Freir los rollos en el aceite hasta que estén dorados. Si no desea freirlos, caliente la tortilla unos minutos de cada lado antes de agregarle el relleno.

Ingredientes

- 2 lata/s Atún
- 2 cucharada/s Mayonesa
- 1 cucharada/s Salsa chipotle
- 3 cucharadita/s Salsa de soja
- 10 Tortillas mexicanas
- 1 paquete/s Queso Crema cortado en tiras
- 1 poco Aceite para freir (si desea freírlos)

Categorías

Un día normal, Día Especial, Mexicana, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Visitas

