

Burritos de cerdo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cortar la carne de cerdo en tiritas y sellarla bien en una sartén con un poco de aceite. Luego retirarla y allí saltear los morrones en tiritas y la cebolla picada. Cuando tomen color, adicionar de nuevo la carne de cerdo, sazonar y dejar que se termine de cocinar. Por último adicionar el tomate en cubos y rellenar las tortillas.

▣ **Tip para la receta**

Acompañe con guacamole si lo desea. También puede preparar los burritos solo con vegetales para dar una opción diferente.



Ingredientes

- 6 Tortillas mexicanas
- 1/2 kgrs. Carne de cerdo
- 1 Pimiento rojo
- 1/2 Pimiento verde
- 1 Tomate en cubos
- 1 Cebolla
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Mexicana, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Visitas