

Burritos nortños



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-nortenos>

Preparación

Picar finamente la cebolla y freírla en aceite durante un minuto. Agregar los frijoles para hacerlos refritos. Cuando estén listos agregar la carne picada y mezclar bien. Poner esta mezcla de manera generosa casi en el extremo de una tortilla de harina. Agregar un puñadito de queso a lo largo del relleno, recoger los extremos para evitar que se salga el relleno y enrollar. Calentar sobre una sartén a fuego bajo y llevar los burritos a calentar hasta estimar que el queso se haya derretido y servir. Acompañar de guacamole por encima.

Tip para la receta

Este burrito puede estar relleno de otras cosas, como huevo con chorizo, chorizo con frijoles, verduras con frijoles, incluso con sobrantes de guisados.



Ingredientes

- 1/4 taza/s Cebolla picada
- 1 poco Aceite de oliva
- 2-1/2 taza/s Frijoles refritos
- 1-1/2 taza/s Carne picada
- 1 taza/s Queso Monterrey jack rallado
- 1 poco Guacamole
- 6 Tortillas

Categorías

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