

Burritos Norteños

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Burritos

Tortillas De Maíz: 3 Unidades

Cebolla: 1/4 Taza

Grasa de Cerdo: 1 cda

Carne deshebrada de res: 1 Taza

Frijoles: 1 Taza

Queso Oaxaca: 1 Taza

Guacamole

Cebolla: 1/4 Unidad

Tomate: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Chile serrano: 1 Unidad

Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Guacamole

- Picar el *chile*, el *tomate* y la *cebolla*
- Cortar el *aguacate* o *palta* y descartar el *carozo*
- Sacar la pulpa del *aguacate* con una cuchara y colocar en un tazón y machacar bien
- Agregar el *chile*, el *tomate* y la *cebolla* picados
- *Sazonar* con sal y mezclar bien.

Burritos

- Picar finamente la *cebolla* y sofreír la en aceite durante un minuto
- Agregar los frijoles para hacerlos refritos.
- Cuando estén listos agregar la carne deshebrada y mezclar bien.
- Poner esta mezcla de manera generosa casi en el extremo de una tortilla de *harina*

- Agregar un puñito de queso a lo largo del relleno, recoger los extremos para evitar que se salga el relleno y enrollar.
- Calentar sobre un comal o sartén a flama bajita hasta que el queso se ha derretido y servir.
- Servir acompañado de *guacamole*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/burritos-nortenos>