

Burito con carne

Hozzávalók 4 főre: 4 db búza tortilla Nuevo Progreso 10"
300g marha karaj (rostélyos)
Nuevo Progreso Taco fűszer
2 paradicsom kis kockákra
1 paprika kis kockákra
1 vörös hagyma kis kockákra
1 konzerv, La Costene bab krém 580g
100g reszelt Cheddar sajt
friss koriander
só, fekete bors



Elkészítési mód:

Húst kb. 5 cm kockákra, vágjuk, megsózzuk Taco fűszerrel és puhára sütjük, hagyjuk kihűlni majd szálakra, tépjük. Serpenyőben megpirítjuk a hagymát, hozzáadjuk a húst és a zöldséget megsózzuk Taco fűszerrel, megsózzuk, őrölt fekete borssal ízesítjük és átmelegítjük. a végén rátesszük a friss tortillát. A tortillákat megkenjük melegített babbal, a hús és a zöldség keverékét megsózzuk sajttal, két végét behajtjuk és összecsomagoljuk, salsával és tejjel tálaljuk.

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC