

BURRITOS

BURRITOS MEXICANOS HECHA FÁCIL



HISTORIA DEL PLATO

EL BURRITO ES UNA COMIDA MEXICANA Y TEX MEX. HAY AMBOS INGREDIENTES TRADICIONALES: AMERICANO Y MEXICANO. LAS PERSONAS MESOAMERICANAS USAN TORTILLAS DE MAÍZ EN 10,000 B.C. CUBIERTO CON CHILE, TOMATES, HONGOS, CALABAZA, Y AGUACATE. SIN EMBARGO, LOS BURRITOS NO TIENEN UN ORIGEN PRECISO. LOS BURRITOS SE ASOCIAN CON "EL TACO MARTES".

TRADICIONALES

TRADICIONALMENTE, LOS INGREDIENTES PRINCIPALES DE UN BURRITO SON LA TORTILLA, CARNE, FRIJOLE, Y SALSA. ADEMÁS ES QUESO, CREMA AGRIA, ARROZ, VERDURAS, Y GUACAMOLE.

LA RECETA

PREPARACIÓN

- 1 LIBRA DE CARNE DE MOLIDA DE PAVO O CARNE MOLIDA EN A UNA SARTÉN
- 1-15 ONZAS DE FRIJOLE O FRIJOLES REFritos
- 1 TAZA DE MEZCLA MEXICANA DE QUESO RALLADO
- 1 TAZA DE SALSA
- TORTILLAS(CANTIDAD DE SU ELECCIÓN)
- 2 CUCHARADITAS DE CHILE EN POLVO
- PIMIENTOS VERDES PICADOS
- CEBOLLAS PICADAS
- AGUACATES

- AGREGA ACEITE A UNA SARTÉN.
- PON UNA LIBRA DE CARNE DE MOLIDA DE PAVO OR CARNE MOLIDA EN A UNA SARTÉN
- COCINA HASTA QUE SE DORE
- CUELA LA GRASA
- AGREGA LAS VERDURAS Y EL CONDIMENTO
- LUEGO, AGREGA FRIJOLE Y SALSA.
- COCINA A FUEGO MEDIO
- PON EN LA TORTILLA Y ENROLLA LA TORTILLA.



VIDEO LINK

[HTTPS://DRIVE.GOOGLE.COM/FILE/D/1-0JRCPI_DQJIGQAGX7VQJIS7VENM3XIZ/VIEW?USP=SHARING](https://drive.google.com/file/d/1-0JRCPI_DQJIGQAGX7VQJIS7VENM3XIZ/view?usp=sharing)

