

Receta de Burritos de Atún

04 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos **Burritos de Atún**, son muy socorridos en las comidas y cenas rápidas y muy aceptados sobre todo por los más jóvenes de la familia, espero que os gusten y los preparéis en casa.

Ingredientes

- Tortillas de maíz (cinco o más según comensales)
- Atún en aceite (tres o cuatro latas)
- Maíz fresco (cuatro o cinco cucharadas)
- Tomate maduro (uno)
- Cebolleta (una)
- Lechuga (unos 100grs)
- Salsa picantona (unas cucharaditas, opcional)
- Aceite
- Sal

Modo de Preparación

1. Preparar el relleno de los burritos, en un bol echar el atún de las latas escurrido y desmigado
2. Añadir el tomate picado en daditos, el maíz, la cebolleta muy picadita, la lechuga también picada, un chorrito de aceite de oliva y sal al gusto
3. Remover bien para que se mezclen los ingredientes
4. Calentar las tortillas en una sartén por ambos lados y cuando estén doraditas, rellenarlas con la mezcla preparada
5. Aderezar cada burrito con una cucharadita de salsa picantona y.....buen provecho!!!