

Receta de Burritos de Carne Picada

05 Jul 2019



Buenos días a tod@s para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar para vuestras salidas a la playa o al campo, seguro que os van a encantar estos **Burritos de Carne Picada**, y ni siquiera necesitaréis cubiertos para comerlos.

Ingredientes

- Tortitas de Trigo
- ½ kilo de carne picada
- 3 tomates
- 2 pimientos rojos
- 1 cebolla
- Queso mozzarella
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla en trozos pequeños y refreírla en una sartén con un poco de aceite
2. Cortar el pimiento en tiras y triturar el tomate, de esta manera conseguiréis una salsa de tomate natural y ligera
3. Añadir el pimiento a la sartén, echar la carne picada y salpimentar al gusto
4. Remover todo bien y añadir la salsa de tomate, seguir removiendo hasta que esté hecho
5. Para finalizar, extender la tortita y rellenarla con la salsa de carne picada que se ha realizado
6. Podéis añadirle los ingredientes que os gusten, como por ejemplo maíz o pollo
7. Y listos para ser degustados, muy buen provecho!!!