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
- 1/2 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!!!