



## ❖ BURRITOS DE CARNE ❖

**DIFICULTAD:** MEDIA

**PORCIONES:** 5

**TIEMPO:** 30 MIN

### INGREDIENTES

- 4 tortillas de harina hechas con manteca INCA
- 300 gramos de carne molida
- 1 cebolla picada
- 1 zanahoria pequeña picada
- 3 champiñones picados
- 100 gramos de queso rallado
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada postre de orégano
- 1 cucharada postre de salsa picante (opcional)
- taza de salsa de tomate
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 pizca de sal

### PASOS A SEGUIR

Lleva al fuego una olla o una sartén con el aceite y, cuando esté caliente, añade la cebolla picada y la hoja de laurel. Saltea hasta que la cebolla empiece a dorarse. Añade la zanahoria picada, mezcla bien y cocina durante 1-2 minutos. También luego añade los champiñones, remueve todo y cocina durante otros 1-2 minutos. Cuando las verduras esté bien doradas añade la carne picada, mezcla bien y remueve para que se vaya desmenuzando en trocitos.

Cuando la carne esté bien suelta como en la foto, condimenta con sal y pimienta y deja que se cocine hasta que se quede dorada también. Por último, añade la salsa picante (opcional) y la salsa de tomate, mezcla todo bien y cocina por otros 5 minutos el relleno de los burritos de carne de res y queso, hasta que la salsa se reduzca. Después apaga el fuego y espera. A continuación, calienta las tortillas de harina en una sartén hasta que esté ligeramente crujientes y dorada por ambos lados.