Burritos de machaca

Categoría: Plato Fuerte

Una receta muy clásica con el toque especial de La Costeña®. ¿Ya la probaste?

Preparación **30 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 3 cdas de Aceite
- 1 diente de Ajo
- 2 tazas de Frijoles Refritos Bayos La Costeña®
- 1 taza de Cebolla blanca
- 1 taza de Papa en cubos
- 2 tazas de Machaca (carne seca)
- 1 taza de Puré de Tomate La Costeña®
- 1/2 taza de Rodajas de Serranos en Escabeche La Costeña®
- 12 piezas de Tortillas

Preparación

1. Calentar una cucharada de aceite en un sartén, agregar el ajo y sofreír. Añadir los Frijoles Refritos Bayos La Costeña® y guisarlos junto con el ajo.

2. Calentar en otro sartén 2 cucharadas de aceite y sofreír la cebolla, cocinar la papa en cubos por 5 minutos. Agregar la machaca, verter el Puré de Tomate La Costeña® y cocinar por 10 minutos. Rodajas de Serranos en Escabeche La Costeña®. Reservar.

3. Extender la tortilla y rellenar colocando en el centro los frijoles bayos y por encima el guisado de la machaca.

4. Cerrar la tortilla de extremo a extremo por los cuatro lados, para evitar que se salga el relleno.

5. Calentar los burritos hasta que tomen un color dorado. Cortar por la mitad y servir.