



Burritos de huevo con frijol

Categoría: Desayuno

Esta receta es ideal para el desayuno o la cena. Seguro a tus peques les encantará.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 6 cdas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 4 piezas de Huevo
- Sal al gusto
- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 8 tiras de Queso panela
- 8 piezas de Tortillas de harina integral



Preparación

1. Calienta el aceite en un sartén y acitróna la cebolla. Agrega el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, calienta y reserva.
2. Drena los Frijoles Negros Enteros La Costeña®, agregarlos al puré y cocina a fuego medio o hasta que sequen. Reserva.
3. Revuelve los huevos y sazónalos con sal al gusto. Vértelos sobre los frijoles, mezcla y fríe hasta cocer por completo. Reserva.
4. Calienta las tortillas, rellena con el queso, el huevo y enrolla para formar los burritos.
5. Dora los burritos en un sartén hasta obtener un color uniforme.