



Burrito de Cochinita Pibil

Categoría: Plato Fuerte, Tortilla, Guisados, Salsas, Frijoles, Especialidades

La nueva receta de Cochinita pibil de La Costeña® te encantará por deliciosa y práctica. Compruébalo con esta receta de burritos.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 pzas de Tortillas de harina
- 1/2 taza de Frijoles bayos refritos La Costeña®
- 1 taza de Queso Chihuahua rallado
- 1/2 pza de Aguacate
- 1/2 taza de Piña asada en cubos
- 2 paquetes de Cochinita La Costeña®
- Salsa Mexicana La Costeña® al gusto



Preparación

1. Calentar en un sartén la Cochinita Pibil La Costeña. Reservar.
2. Colocar sobre una tabla una tortilla burrera caliente, untar con frijoles refritos y espolvorear queso chihuahua.
3. Rebanar el aguacate, colocar 3 rebanadas y 1 cucharada de cubitos de piña.
4. Finalmente agregar la cochinita pibil caliente y formar el burrito. Cortar por mitad y servir. Repetir el proceso hasta terminar todas las tortillas.
5. Servir y salsear con Salsa Mexicana La Costeña al gusto.