



Wrap crujiente

Categoría: Entrada, Salsas

Cuando el hambre aprieta y quieres algo rápido pero lleno de sabor, este wrap crujiente es la solución. Carne, queso y vegetales en cada mordida.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite vegetal
- 60 g de cebolla fileteada
- 2 tazas de mix de pimientos en tiras
- 500 g de carne molida de res
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 8 pzas de tortilla de harina
- 1 taza de mix de quesos
- 1 frasco de Salsa Taquera Tatemada La Costeña®



Preparación

1. Sofreír en un sartén caliente con aceite la cebolla fileteada y los pimientos.
2. Agregar la carne y sazonar.
3. Rellenar la tortilla burrera de harina con el alambre, una rebanada de queso manchego y salsa taquera. Envolver en forma de pentágono.
4. Dorar en un sartén caliente y servir.