

PLATO DE FONDO

WRAPS DE ARROZ CON CARNE Y QUESO



Ingredientes:

- 500 g de carne molida
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Pollo o atún o la proteína que prefieras
- Masa de taco
- Mayonesa
- Arroz
- Queso que más te guste

Preparación

- En un sartén hacer 500 g de carne molida con aceite de oliva + sal + pimienta. Si prefieres puedes usar carne del día anterior /pollo /atún /la proteína que prefieras. Retirar del sartén y reservar.
- Estirar una masa de taco, pincelar con mayonesa en el centro y agregar una cucharada de arroz (puede ser recién hecho o del día anterior) + la carne + el queso que más te guste.
- Envolver todo muy bien dentro de la masa y poner primero por el lado de la juntura en la plancha o en el sartén (así se sella y queda “pegado”) Calentar por todos lados y envolver con papel para servir, cortar en diagonal y disfrutar.
- ¡¡¡Básicamente puedes rellenar con las sobras del refri y tienes un LUMAMI perfecto!!!

