

PLATO DE FONDO

BURRITO DE KEBAB Y ENSALADA



Ingredientes

- 500 g de carne molida con 10 % de grasa
- 2 cebollines con lo verde
- ½ taza de cilantro picado
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de curry
- ½ cucharadita de cúrcuma
- Masas de burrito, cantidad necesaria
- Mayonesa o sour cream, a gusto
- Lechuga
- Tomate
- Pepino

Preparación

- Mezcla la carne, cebollines, cilantro y todos los condimentos con las manos hasta integrar.
- Forma cilindros alargados con forma de salchicha. Cocina los kebabs a la parrilla o en sartén hasta el punto que prefieras.
- Extiende una masa de burrito y agrega mayonesa o sour cream, lechuga, tomate, pepino y uno o dos kebabs.
- Envuelve como burrito y disfruta. Puedes agregar o retirar ingredientes según tu gusto.

