



Burritos con Arroz y Frijoles Diana

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de Arroz Diana Vitamor previamente cocinado
- 2 tazas de Frijoles Diana previamente cocinados
- Aceite Diana Ajo y cebolla
- Tortillas de harina
- Cebolla
- Tomate
- Cilantro
- Carne desmechada o molida cocinada
- Suero costeño
- Maíz tierno

Preparación

Para el pico de gallo

1. Corta en cuadritos pequeños la cebolla, el tomate y el cilantro.
2. Agrega una cucharada de Aceite Diana Ajo y cebolla
3. Mezcla todos los ingredientes y reserva.

Para los burritos

1. Sazona la carne desmechada previamente cocinada con un poco del pico de gallo.
2. Sobre la tortilla de harina sirve una cucharada de frijoles Diana previamente cocinados.
3. Agrega Arroz Diana Vitamor, la carne desmechada, maíz tierno, pico de gallo y el suero costeño.
4. Enrolla las tortillas y sirvelas.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.