



Wraps de Arroz con Vegetales

Ingredientes (para 4 personas)

- Ingredientes:**
- 1 ½ tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocinado
 - 1 taza de frijol blanco cabecita negra cocinado
 - 1 zanahoria cortada en bastones
 - 2 cucharadas de cilantro finamente picado
 - 2 cucharadas de suero costeño o crema agria
 - 1 cucharada de jugo de limón
 - ¼ de cucharadita de ají jalapeño finamente picado
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 4 tortillas de harina de trigo
 - ½ taza de aguacate cortado en cubos
 - ½ taza de mango cortado en tiras delgadas
 - Sal y pimienta al gusto



Preparación

- Preparación:**
- Mezcla el arroz Diana Vitamor con el frijol, la zanahoria, el cilantro, el jugo de limón, el ají jalapeño, el aceite de oliva y el suero costeño en un recipiente. Condimenta con sal y pimienta al gusto.
 - Calienta las tortillas en un sartén acanalado a fuego medio durante 1 minuto, por cada lado.
 - Una vez caliente, pon unas cinco cucharadas de la mezcla de arroz en un costado de la tortilla.
 - Agrega un poco de aguacate y unas tiras de mango.
 - Dobra la tortilla juntando dos de los bordes en el centro y luego enróllala. Repite este procedimiento con el resto de las tortillas y del relleno.
 - Para servir, corta cada wrap por la mitad y si deseas, acompaña con ají casero.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.