



## BURRITO PACERO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- Cebolla
- Chile poblano
- Camarón
- Pimienta
- Sal
- Salsa de tomate
- Tortillas de harina
- Queso Oaxaca La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la receta que les compartiré hoy puede ser lo mismo para una comida rápida o para ver un evento en televisión con la familia, ya saben, como una botanita si lo cortamos en rebanadas. Se trata de un delicioso burrito.

Primero, picamos cebolla y chile poblano, agregamos camarón, sal y pimienta, y salsa de tomate.

Ponemos la mezcla a freír en una sartén y, a un lado, derretimos el queso Oaxaca. Una vez listo, colocamos el camarón sobre el queso y llevamos los extremos al centro para formar una especie de taco, mismo que colocaremos en una tortilla de harina (previamente calentada) para crear nuestro burrito.

Para dar más sabor, podemos bañar con un poco de salsa de chipotle y acompañar con zanahoria rallada.

Listo, amigas, a disfrutar con la familia.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita