





BURRITOS CASEROS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Botana  Cena

INGREDIENTES

- Queso doble crema La Villita
- Queso manchego La Villita
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 tazas de pollo desmenuzado
- Jitomate picado
- Chiles verdes picados
- 4 cebollas picadas
- ½ taza de cilantro picado
- 8 tortillas de harina

MODO DE PREPARACIÓN

La cena es uno de los momentos más esperados por la familia, se reúne en la mesa, cuenta sobre sus actividades, logros, problemas y demás. Gracias a la cena, el día cierra con una gran charla acompañada de platillos muy ricos.

Por eso queremos compartir contigo una receta de burritos caseros que sabemos te encantará. Lo único que tienes que hacer es mezclar en un recipiente el queso doble crema y manchego rayado La Villita, cuando se forme una masa homogénea, agrega los demás ingredientes y vuelve a mezclar hasta que se convierta en una pasta suave.

En cada tortilla de harina unta la cantidad que quieras de la mezcla, enróllala y refrigera por 30 minutos.

Las cantidades de la receta rinden para ocho personas, si quieres hacer más, debes de aumentar los ingredientes.

Para servir, corta en rebanadas.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita