



BURRITOS DE CARNE GRATINADOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 kg carne molida, (o carne previamente cocida en olla express)
- 12 tortillas de maíz
- 250 gr queso Oaxaca La Villita
- 1/2 cdta ajo, (en polvo)
- 1/2 cdta cebolla, (en polvo)
- 1/4 cdta orégano seco
- 1 cdta comino molido
- Sal y pimienta, (al gusto)
- 1/2 taza caldo de res o agua

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Para una de esas noches de cambio de clima, qué tal si preparamos unos burritos de carne gratinados? Toma nota de mi receta.

Precalentamos el horno a 175°C.

En un sartén grande a fuego medio, cocinamos la carne, hasta dorar. Mientras mezclamos en un tazón pequeño el ajo, la cebolla, el orégano, el comino, pimienta y sal. Después de que se dore la carne, espolvoreamos la mezcla de condimentos sobre la carne y mezclamos. Agregamos un poco de caldo de carne o agua y cocinamos a fuego lento hasta que el agua se haya evaporado, aproximadamente 10 min.

Calentamos las tortillas y poco a poco vamos colocando en cada tortilla un poco de la mezcla de la carne. Sucesivamente hasta acomodar dentro de un molde para hornear. Una vez acomodados los burritos cubrimos todos con el queso Oaxaca La Villita, previamente deshebrado.

Horneamos en el horno precalentado durante 20 a 30 minutos. ¡Servimos!

 LaVillitaMX  @LaVillita