



BURRITOS RELLENOS DE QUESO Y NUECES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 paquete de tortillas de harina
- 200 g de queso fresco La Villita
- 100 g de queso doble crema La Villita
- 75 gr de nueces
- 30 gr de avellanas peladas y tostadas
- Perejil
- Hojas de menta picadas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Para cerrar con broche de oro cualquiera de los días de la semana, es necesario preparar una rica cena que enamore a todos los integrantes de nuestra familia. También sé que no hay que abusar de la comida por la noche porque luego es difícil digerirla, así que cuando supe de esta receta, pensé que sería una gran opción para nuestro estilo de vida, amiga. <o:p></o:p>

¿Se te antojaría unos burritos rellenos de queso fresco? Pues lo único que tienes que hacer es triturar las nueces, las avellanas y mezclarlas con el queso doble crema y fresco La Villita. Agrega también las hojas de menta, el perejil picado, sazón con sal y pimienta y vuelve a mezclar todo hasta que los ingredientes estén bien incorporados. <o:p></o:p>

En cada tortilla de harina pon una cucharada de la mezcla y envuelve bien doblando los bordes. Para que tenga una mejor consistencia puedes dorar el burrito hasta que la tortilla esté crujiente y servir acompañado de un par de rebanadas de jitomate.<o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita