



SUSHI DE ARROZ ROJO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz rojo
- Queso Manchego Rebanado La Villita
- 10 tortillas de harina
- Guacamole
- Cilantro picado

MODO DE PREPARACIÓN

Disfruta junto a tus niños de cocinar un delicioso y original sushi con el toque de La Villita.

Calienta el arroz rojo y agrégalo a una rebanada de Queso Manchego Rebanado La Villita hecha rollito y enrolla la tortilla completa. Cierra con ayuda de un palillo.

Calienta el burrito en un sartén hasta que el queso se derrita. Corta el rollo en rebanadas, sirve y decora con guacamole y cilantro

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita