

BURRITOS BUENOS

PARA 12 PERSONAS

1 cebolla chica
2 calabacitas medianas
2 Cucharadas de aceite vegetal
1 libra de pavo molido o de carne molida
1 taza de frijoles pintos cocinados
1 $\frac{3}{4}$ tazas de salsa roja
4 cucharaditas de chiles verdes, no muy picantes, rebanados (1 lata chicha)
12 tortillas de harina, medianas
1 $\frac{1}{2}$ tazas de queso rallado Monterey Jack o cheddar
2 jitomates grandes
3 tazas de lechuga

Picar la cebolla y las calabacitas.

En un sartén mediano, sobre fuego mediano, calentar el aceite. Agregar la cebolla y cocinarla hasta que se vuelva transparente. Agregar las calabacitas y cocinar hasta que estén suaves, aproximadamente 2 minutos. Agregar el pavo o la carne molida y cocinar hasta que quede bien cocido. Colar el exceso de grasa.

Agregar los frijoles, 1 taza de salsa y los chiles. Revolver bien y cocinar hasta que la mezcla se caliente.

Envolver las tortillas en papel de aluminio y calentarlas en el horno a 325°F hasta que se suavicen. Mientras tanto, picar los jitomates y rallar la lechuga.

Extender las tortillas en los platos o sobre una superficie plana. Poner porciones iguales de la mezcla de la carne sobre el centro de cada tortilla, dejando una orilla de 2 pulgadas alrededor. Agregar a cada burrito queso rallado, jitomates picados y lechuga rallada. Agregarle a cada burrito una cucharada de salsa. Enrollar los burritos y servirlos.
