



## BURRITAS DE CARNE

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 500 g de carne molida de res
- 1 lata de leche evaporada
- 1 paquete de queso tipo americano (180g)
- 1 paquete de tortillas de harina

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite, sofríe la carne y déjala cocer por unos minutos.
2. Licua la leche evaporada el queso. Agrégala a la carne y deja cocinar a fuego lento hasta que el queso se derrita por completo. Reserva.
3. Aparte, calienta cada tortilla de harina para que se suavicen y rellénalas con un poco de carne. Dóblalos y vuélvelos a calentar.
4. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4