



BURRITOS DE CARNE Y QUESO AMARILLO

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3 cucharadas de cebolla picada
- ½ kg de carne molida de res
- Sal al gusto
- 8 rebanadas de queso amarillo
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharadita de consomé

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite y saltea la cebolla. Cuando comience a verse transparente, agrega en porciones pequeñas la carne. Agrega sal al gusto y mueve constantemente para que se cocine por completo.
2. Licua el queso amarillo con la leche evaporada y el consomé. Vierte sobre la carne, tapa y cocina a fuego medio hasta que se espese un poco.
3. Deja enfriar. Arma los burritos y caliéntalos en una sartén.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4