



**Tiempo de
preparación:**
30 minutos



Porciones:
4-6 personas

Burrito Chapín

- **Ingredientes:**

- 4 Tortillas de harina tamaño «L»
- 1 taza de Frijoles volteados negros
- 4 Tiras de tocino
- 4 Cdas. Aceite vegetal
- 4 Huevos
- Sal
- 2 aguacates
- 6 Cdas. De chile pimiento verde o rojo
- 4 Cdas. Salsa Picamás Verde
- 1/2 tz. Queso panela en cuadritos
- Jalapeños B&B al gusto

Preraración:

1. Lava y desinfecta el cebollín y pícalo finamente.
2. En un sartén antiadherente, a fuego medio, agregar el aceite junto con el tocino y deja que se dore lentamente, retira y reservar.
3. Bate los huevos con la sal y agregar el chile pimiento al gusto.
4. En la grasa donde se doró el tocino cocinar los huevos revueltos a su gusto y reserva.
5. En el mismo sartén calienta las tortillas de harina por unos segundos de cada lado para que se pongan flexibles.

Para el armado del burrito:

6. Unta la tortilla ya caliente con los frijoles volteados, agrégale el queso panela, el huevo revuelto, el tocino y rodajas de Jalapeños B&B al gusto, luego cierra el burrito.
7. Coloca los burritos en un sartén dándoles vueltas para sellarlos y dorarlos, sírvelos y ¡Disfruta!

