



Consejo del chef

Sirve este burrito aún caliente para disfrutar de todos sus ingredientes fundidos en el interior, con cuidado de no quemarte, claro ?

Raciones para 4

- 4 Tortillas grandes de trigo
- 8 Lonchas de queso cheddar
- 8 Lonchas de panceta laminada
- Pico de gallo
- 8 Huevos
- Sal
- Aceite de oliva
- 1 Tomate
- 1/2 Cebolla dulce
- 20 gr Jalapeños
- 2 gr Cilantro
- 2 Limas

- 1 Para el pico de gallo, picar finamente el tomate, la cebolla, los jalapeños y el cilantro y mezclar con el zumo de la lima y un poco de sal.
- 2 Para los huevos revueltos, cascarlos en un bol con un poco de sal y batir bien. Verter sobre una sartén con aceite de oliva a fuego medio-bajo y cocinar removiendo continuamente hasta cuajar ligeramente.
- 3 Para los burritos, tostar la panceta laminada al grill y reservar. Montar cada burrito colocando en el centro de una tortilla de trigo un poco de huevo revuelto, encima el pico de gallo, queso cheddar al gusto y terminar con dos láminas de panceta cortadas.
- 4 Cerrar el burrito doblando dos de los extremos de la tortilla y enrollando el resto. Cocinar al grill previamente precalentado en modo Sándwich con el doble boca abajo durante 2 minutos, y servir.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/breakfast-burrito/>

