Breakfast burrito



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/