



MENÚ
TIPUS DE MENJAR: Entrant

Temps d'elaboració: 50 min.
Cost aproximat: 8€

BURRITOS

INGREDIENTS NECESSARIS

- Cebes
- Carn picada
- Pebrot verd i vermell
- All
- Oli d'oliva
- Tomàquet
- Pebre negre molt, pebre vermell picant
- Formatge ratllat
- Fesol blanc o vermell
- Julivert
- «Tortillas» mexicanes

ESTRIS I MATERIALS NECESSARIS



PETITA HISTÒRIA DEL PLAT

Els burritos són un plat típic del nord de Mèxic, cap a la frontera amb els Estats Units, concretament tenen el seu origen a l'estat de Chihuahua.

Diu la llegenda que l'origen dels burritos es situa al 1910, quan Juan Méndez habitant que tenia un petit negoci de menjar, per evitar que aquest es refredés, va crear unes truites de grans dimensions i en elles va enrotllar el menjar per mantenir-lo calent.

Es creu que el seu nom és degut a que quan va començar a tenir més feina, va comprar un ase («burro»), per a creuar el riu i arribar a més clients.

ELABORACIÓ

1. En una paella, sofregim una mica els alls i la ceba, que haurem tallat prèviament a trossos petits.
2. A continuació tallem el pebrot verd i vermell i l'afegim al sofregit.
3. Ratllem el tomàquet i l'afegim a la paella i anem remenant amb el foc baix. En aquest moment podem afegir també el pebre vermell picant.
4. Salpebrem la carn picada i en una altre paella l' anem fent amb un raig d'oli.
5. Un cop fet el sofregit, li afegim la carn i ho remenem bé per a què es barregi. I li afegim també els fesols.
6. Escalfem les «tortillas» a la paella.
7. Ja es l'hora de muntar els burritos: agafem una «tortilla» i li posem una mica de la barreja de carn i verdures. Abans de tancar-la tirar una mica de formatge ratllat per sobre.

QUIN ASPECTE TÉ?



IDEES I CONSELLS PRÀCTICS

- ① *Aquesta recepta podem preparar-la amb variacions si substituïm la carn picada, per tires de pit de pollastre, o per tires de filets de vedella o fer-la únicament de verdures, afegint-li per exemple alvocat.*
- ① *Si li volem donar un toc encara més picant, podriem afegir-hi: bitxos, xillis, etc.*

