

BURRITOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha

1 e 1/2 xícaras de leite

1 colher de chá de sal

1 colher sopa de óleo

RECHEIO:

Recheio:1 kg de alcatra cortada em tiras finas

3 tomates médios cortados em cubos

1 cebola media fatiada

3 dentes de alho picados ou macerado

2 colheres de sopa de salsinha

1 colher de sopa de ervas finas

sal e pimenta o quanto basta

2 colheres de sopa de óleo para fritar o tempero

MODO DE PREPARO

TEMPERO:

Tempero:Com duas colheres de sopa de óleo frite a cebola e o alho.

Adicione a carne e refogue-a com sal e pimenta até ficar bem sequinha

Adicione a salsinha, adicione as ervas finas, adicione os tomates em cubos.

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes até deixar a massa uniforme.

Abra a massa com um rolo deixando-a bem fininha polvilhando a messa com farinha para não grudar.

Frite a untando a frigideira.

Ao fritar o segundo lado recheie a massa com a carne.

Sirva-os com um bom vinagrete ou um molho de sua preferência.