

Burritos de desayuno

INGREDIENTES

● HUEVOS	8 HUEVOS
● QUESO MOZARELLA	80GR
● LECHE DESNATADA	200ML
● AOVE	
● CHAMPIÑONES	250GR
● MAÍZ	2 MAZORCAS
● ESPINACAS	AL GUSTO
● TORTILLAS DE MAÍZ	4 UNIDADES

PREPARACIÓN

- EN PRIMER LUGAR BATE LOS HUEVOS EN UN BOL GRANDE. COMBINA CON LA LECHE Y EL QUESO RALLADO Y BATE DE NUEVO PARA MEZCLAR. PREPARA UNA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE Y CALIÉNTALA, A FUEGO BAJO. COCINA ESTA MEZCLA ARREBAÑANDO LOS BORDES HASTA QUE QUE ESTÉ HECHO. MANTENLO CALIENTE HASTA QUE SE SIRVA.
- MIENTRAS TANTO, CALIENTA UN POCO DE ACEITE EN OTRA SARTEN A FUEGO MEDIO. AÑADE LOS CHAMPIÑONES Y EL MAÍZ PREVIAMENTE DESGRANADO. SALTEA DURANTE UNOS 3 MINUTOS
- UNA VEZ QUE ESTÉ COCINADO APAGA EL FUEGO Y AÑADE LAS ESPINACAS Y REMUEVE TODO PARA MEZCLAR BIEN.
- CALIENTA LAS TORTILLAS DE MAÍZ EN EL MICROONDAS DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DEL PAQUETE. LLENA LAS TORTILLAS CON LA MEZCLA DEL HUEVO Y LA DE CHAMPIÑONES. SIRVE INMEDIATAMENTE.