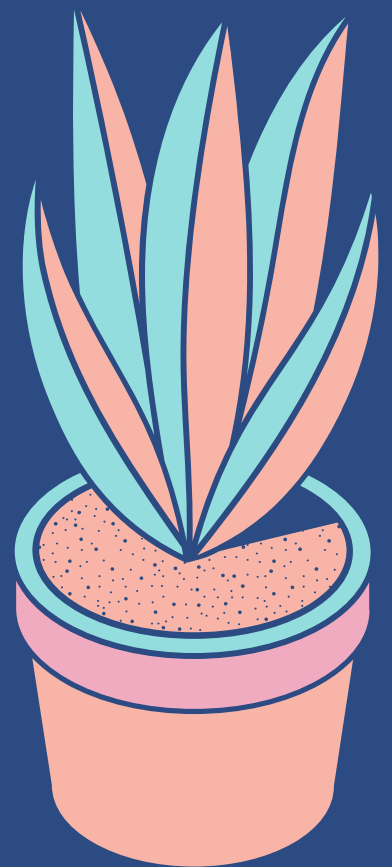




BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD IV



Sergio Daniel Gómez Espinoza
Profesora: Luz Elena Cervantes Monroy
28 - 07 - 23



Ingredientes

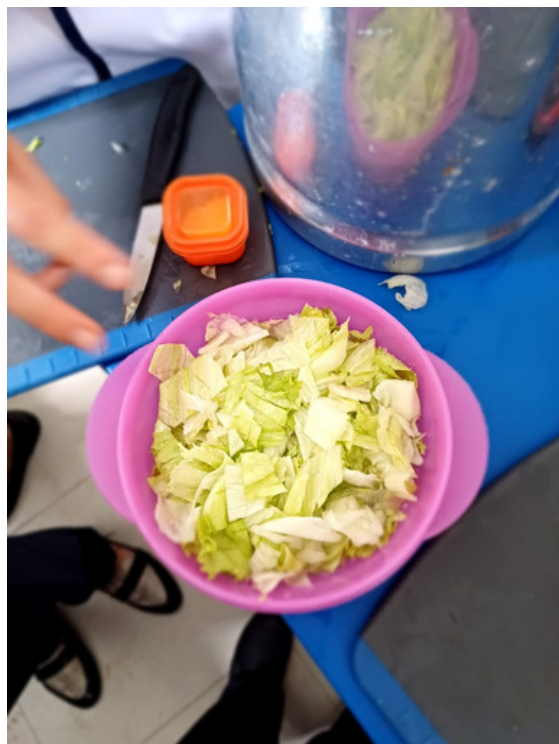
- Carne para asar
- Sal con ajo
- Mostaza
- Mantequilla
- Limón
- Lechuga
- Tomate
- Cilantro
- Cebolla
- Frijoles refritos
- Aguacate
- Chiles verdes
- Tortilla de harina
- Queso manchego



Burritos de carne de asada



- A la carne se le agrego sal con ajo, mostaza y limón. Mezclamos y estaba lista para asar.
- En un sartén agregamos mantequilla y enseguida la carne. Una vez lista ya estaba preparada para realizar los burritos.

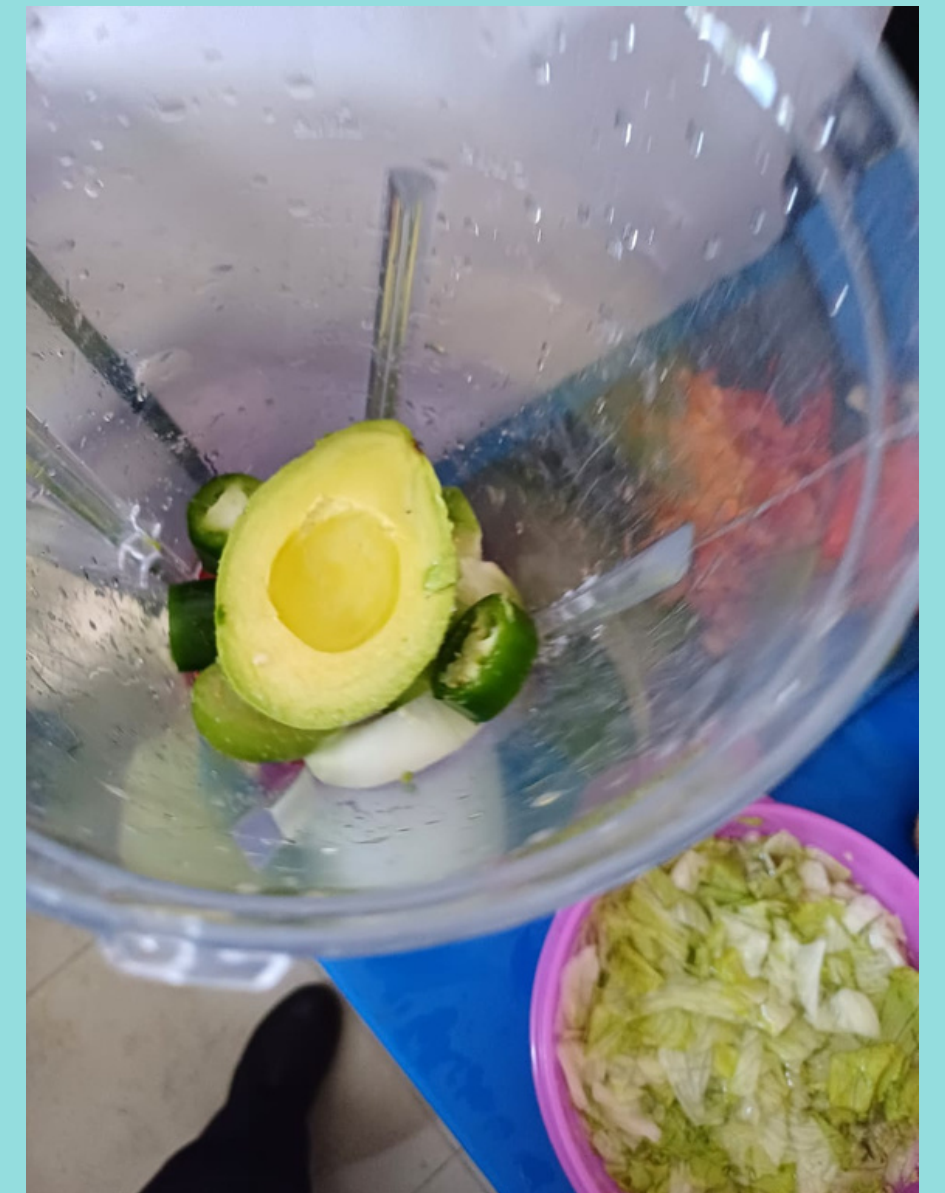


En lo que asamos la carne, lavamos y picamos lechuga, tomate, cilantro y cebolla para preparar un "pico de gallo"

**En un sartén colocamos una
lata de frijoles refritos**



**Para la salsa colocamos en una licuadora
aguacate, cebolla, tomate y chiles verdes**



Una vez reunidos todos los ingredientes y ya listos:

- Calentamos las tortillas de harina.
- Colocamos frijol, el pico de gallo, queso manchego, salsa y la carne.
- Envolvemos de tal manera que tenga forma de burrito y listo, tenemos un rico burrito!

