



INGREDIENTES:

- 10 tortillas de maíz
- 5 patatas cocidas y troceadas en cubos
 - 1 cucharada de cebolla picada
 - Sal
- Salsa Mexicana Pico de Gallo **SAN MARCOS** al gusto

PREPARACIÓN:

Calentar previamente las tortillas en una plancha. Freír en aceite de oliva la cebolla durante unos minutos y añadir las patatas ya cocidas y troceadas en cubos, echar sal y rehogar durante unos minutos.

Rellenar las tortillas con el preparado y enrollar.

Precalentar el horno a 200 grados y dorar aproximadamente durante 6 minutos (también se pueden dorar en aceite).

Servir los burritos y acompañar con cualquiera de las salsas de **SAN MARCOS**

*DISFRUTA DE LA AUTÉNTICA COCINA MEXICANA AL MÁS
PURO ESTILO "MEX-MEX"*