HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Burrito de kebab

4 raciones · 657 kcal

Ingredientes

- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Cebolla
- Tortillas de trigo
- Carne de kebab
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- **1 cucharadita** de pimentón picante
- Salsa blanca de kebab
- Salsa roja de kebab

POR RACIÓN

Proteínas	**25 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**48 g**
Fibra	**5,1 g**

Elaboración

1. Cortar las verduras en tiras y salte- las en una sartén caliente con un chorrito de aceite
2. No pocharlas demasiado para que queden un poco crujientes
3. Sazonar con sal, pimienta y una cucharadita de pimentón picante
4. Saltear la carne de kebab hasta que quede dorada
5. Calentar la tortilla
6. Añadir una base de salsa blanca de kebab, las verduras salteadas, la carne de kebab y más salsa blanca
7. Para darle picante, añadir salsa roja de kebab
8. Cerrar el burrito
9. Tostarlo y sellarlo en una sartén

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto