



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	Burrito Mexicano
	FECHA	7/27/2017
	TIPO DE EVENTO	Recetario
	CHEF	Gerson uribe Muñoz
	CATEGORÍA	Mexicana
	TIPO DE COMIDA	comida rápida
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa de Queso Cheddar
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	20 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	6 personas
INGREDIENTES		
6 unidades de tortillas	(100 gr)1/2 taza de Salsa de queso cheddar Zafrán	
750 gr de lomo de cerdo fileteado	1/2 taza decilantro picado	
1/2 de taza de jugo de naranja	sal (Al gusto)	
3 cucharadas de aji tabasco	pimienta (al gusto)	
1/3 taza de cebolla cabezona picada finamente		
PREPARACIÓN		
<u>Paso 1:</u>	Mezclar el aji con el jugo de naranja, 1/2 taza de la cebolla finamente picada, la sal y pimienta al gusto, añadir a la carne para marinar.	
<u>Paso 2:</u>	Dorar las tortillas en la sarten	
<u>Paso 3:</u>	Untar la base de la tortilla con la salsa de queso cheedar Zafrán	
<u>Paso 4:</u>	Asar el lomo de cerdo en la sarten y picarla en tiras para agragar sobre el queso Cheddar.	
<u>Paso 5:</u>	Mezclar el otra mitad de la cebolla picada con el cilantro y poner sobre la carne . Terminar con hilos de salsa cheedar sobre la tortilla.	
MATERIAL DE COCINA	Tabla, cuchillos, wok ,Sartenes, tazas, cucharas, pinzas	
EQUIPO DE COCINA	Estufa	