



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Burritos de desayuno



Acompañamientos



16 junio, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Burritos de desayuno

Sigue el paso a paso de esta receta para preparar burritos tradicionales con frijoles negros. Añádele Chorizo Santarrosano para intensificar su sabor.

70 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Tortilla de huevo

- 2 unidades de huevos A
- 10g de sour cream
- 10g de mantequilla

Frijoles negros cocidos

- 240g de frijol negro
- 50g de cebolla roja

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 40g de frijoles negros cocidos
- 5g de ajo finamente picado
- 2g de cebollín picado
- 10g de aceite vegetal

Receta final

- 2 [Chorizos Santarrosanos](#)
- 10g de tomate fresco picado
- 140g de arroz con frijoles
- 30g de [Papas a la francesa](#)
- 2 unidades de tortillas grandes
- 20g de sour cream
- 20g de aguacate
- 2 tortillas de huevo
- 5g de aceite vegetal
- 40g de salsa de cheddar

Preparación

Para los frijoles negros cocidos

1. Saltee el arroz con el ajo y los frijoles en el aceite. Sazone con sal y pimienta.
2. Agregue el cebollín fresco, mezcle y reserve.

Para la tortilla de huevo

1. Bata los huevos con el sour cream y sazone con sal y pimienta.
2. Divida la mantequilla en dos y adicione la mitad a la sartén y la mitad de la mezcla de huevo.
3. Cuando se haya secado un poco, doble la tortilla sobre sí, dos veces hasta que quede en forma rectangular delgada. Repita el proceso con el resto de huevo y reserve.

Para servir

1. Dore el chorizo Santarrosano hasta que este cocido. Reserve. 2. Fría las [papas a la francesa](#).

Para armar los burritos

1. Acomode la tortilla en una superficie lisa.
2. Unte con el sour cream, acomode el aguacate y ponga la tortilla de huevo en el centro, encima el arroz, luego el [Chorizo Santarrosano](#) y finalice con las papas.
3. Espolvoree el tomate.
4. Doble los bordes de los lados encerrando el relleno y empiece a enrollar la tortilla desde arriba y abajo al tiempo, poniendo los extremos uno sobre otro.
5. Caliente una sartén de teflón y dore la tortilla por todos lados. 6. Sirva con salsa de queso cheddar.

Tip

El [Chorizo Santarrosano](#) es un producto que recoge lo mejor del chorizo del eje cafetero. A base de cerdo y con especias para completar los sabores de Colombia.

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Productos relacionados

[Papas Delgadas](#)[Chorizo Santarrosano](#)

También te puede gustar



diciembre, 2019

Ícada con chorizo tipo antarrosano Zenú

os nuevos sabores son para comer on los que mas quieres...

[Conoce más](#) →

20 agosto, 2019

Mini Sándwich de chorizo español

Una receta tan fácil de disfrutar como de preparar, con l...

[Conoce más](#) →

10 marzo, 2021

Arroz con lentejas, cebollas fritas y chorizo

Un almuerzo con toda, Prepara este delicioso arroz con le...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾