

## BEAN, RICE, AND CHEESE BURRITO (BURRITO DE FRIJOLES, ARROZ Y QUESO)

### INGREDIENTES

- 2 Kg de arroz integral cocido
- 4.5 Kg de frijoles pintos cocidos
- 14 grs de ajo en polvo
- 1.3 Kg de queso Cheddar rallado
- 50 grs de sal Kosher
- 7 grs de pimienta negra
- 50 grs de cebolla en polvo
- 100 tortillas de harina de 25 cm de diametro



### INSTRUCCIONES

- Lávate las manos antes de empezar. Colóquese los guantes en las manos después de lavarse las manos.
- Precaliente el horno a 190°C.
- Escurra, enjuague y coloque los frijoles en una bandeja para hornear, cubrir la bandeja con papel de aluminio y lo ponemos en el horno durante 35 minutos asegurándonos de que la temperatura interna alcanza los 60°C. Saque del horno.
- Extienda la tortilla y coloque 1/2 taza de los frijoles, 1/2 taza del arroz y espolvorear un poco de queso rallado en el centro de la tortilla.
- Enrollar el burrito cerrando 2 extremos sobre la mezcla de frijoles y enrollarlos por el extremo abierto hasta que la tortilla envuelva toda la mezcla.
- Dorar ligeramente la tortilla y servir.