

BURRITOS

Porciones 2

Ingredientes

3 onzas de arroz blanco cocido
2 onzas de frijoles negros cocidos
2 onzas de **AQUAMAR TAMPICO DIP**

Salsa Pico de Gallo.



2 onzas de jitomate en cubos
1 onza de cebolla morada en cubos
½ onza de cilantro finamente picado
1 onza de pimiento morrón verde cubicado
Sal al gusto.

Instrucciones:

1. Mezclar todos los ingredientes para preparar la salsa pico de gallo y dejar lista para su uso.
2. Mezclar el arroz y los frijoles calentar, y dejar listo para su uso.
3. Mezclar el **TAMPICO DIP** con 1 onza de salsa pico de gallo.
4. Colocar la tortilla sobre el comal o parrilla, sobre la tortilla colocar el arroz y frijoles.
5. Adicionar la mezcla de Tampico Dip.
6. Enrollar la tortilla para formar el Burrito y calentar en la parrilla por ambos lados.
7. Colocar el Burrito en el plato y servir con la Salsa Pico de Gallo restante.



AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com