

Burritos picantes de papa y frijoles negros

2 porciones

Ingredientes

1 cucharada de mantequilla o aceite de oliva
1 papa grande, precocida y picada
1 jalapeño, finamente picado
3 dientes de ajo, finamente picados
1/2 cucharadita de polvo de comino
1 cucharadita de paprika ahumada
2 tazas de frijoles negros
Sal y pimienta al gusto
4 tortillas pequeñas (o 2 grandes)
Queso cheddar al gusto (opcional)
Salsa para servir (opcional)
Cilantro picado (opcional)



Imagen de thespruceeats.com

Preparación

- En una sartén antiadherente a fuego medio, deje que la mantequilla o aceite de oliva se caliente.
- Agregue la papa, el jalapeño y el ajo. Deje que se cocine un minuto sin tocar. Agregue el polvo de comino y la paprika ahumada y mezcle suavemente para cubrir las verduras. Deje que se cocine un minuto más.
- Agregue los frijoles negros y la sal y pimienta. Deje que se cocine solo para que se caliente durante otros dos minutos. Pruebe y ajuste la sal, la pimienta y las especias a su gusto.
- Retire la sartén del fuego. Coloque 4 tortillas pequeñas o 2 grandes en dos platos. Coloque el relleno uniformemente en una mitad de cada tortilla. Espolvoree un poco de queso cheddar si lo usa.
- Ahora, con el lado del relleno hacia usted, doble los lados izquierdo y derecho de la tortilla sobre el relleno y luego, trabajando desde el lado más cercano a usted, enrolle suavemente la tortilla para formar un rollo apretado.
- Córtele por la mitad y sírvalo con salsa a un lado y hojas de cilantro espolvoreadas por encima.

