



*Sirva
acompañado
de papas*

Ingredientes:

- 1 kg de Vampiro de res
- 1/2 lechuga cortada en láminas
- 2 pimientos rojo en bastones
- 2 aguacates cortados en láminas
- 3 tomates partidos en cubos
- 1/2 cebolla morada cortada en pluma
- 1 lata de elote en grano
- 300 g queso tipo Oaxaca en tiras
- 300 g de frijoles refritos
- 8 tortillas de harina grandes para wrap
- Sal del Himalaya
- Pimienta al gusto
- Aceite

Preparación:

1. Salpimente la carne al gusto y corte los vampiros en fajita.
2. En una olla con poco aceite a fuego medio, guise el pimiento y el elote, después añada la carne hasta quedar bien cocida y rectifique el sazón. Reserve.
3. Caliente las tortillas, unte los frijoles calientes en cada tortilla, rellene la tortilla en el centro con las verduras, el queso y la carne guisada previamente.
4. Envuelva el Wrap y pasta a la mitad.
5. Se sirve frío.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE 8
PORCIONES**

MÁS RECETAS:

La Tienduca
www.ganaderiarevuelta.com.mx

