

*Muy fáciles*

## BURRITOS DE SOLOMITO DE CERDO LA FAZENDA



**PORCIONES**  
5



**TIEMPO**  
30 min.



**DIFICULTAD**  
Baja



### *Ingredientes* .....

- 1 paquete de Solomillo de cerdo La Fazenda cortado en tiras gruesas
- 1 paquete de tortilla de trigo
- 3 cebollas rojas cortadas en tiras gruesas
- 1 pimentón cortado en tiras
- 4 tomates cortados en 8 cascos
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharada de vinagre en frutas
- 2 cucharadas de salsa de soya
- Aceite vegetal

### *Preparación* .....

En un sartén bien caliente ponemos a sofreír el Solomito de cerdo La Fazenda con la cebolla y el pimentón hasta que se cocine la carne, luego incorporamos la salsa soya, el vinagre con  $\frac{1}{2}$  pocillo de agua y revolvemos bien (es necesario que el sartén este bien caliente).

Agregamos el tomate, el cilantro y revolvemos nuevamente. Servir esto bien caliente sobre las tortillas y las envolvemos formando un cilindro. Esta preparación puede acompañarse con papas fritas.

**Tips:** para un mejor resultado, saltee en el sartén o wok el Solomito de cerdo La Fazenda en porciones más pequeñas, así evitará que se baje la temperatura del sartén.