

## Burrito cu carne de porc

### *Ingrediente:*

#### ♦ Pentru carne:

- 500g carne de porc (spată sau ceafă, tăiată cubulețe)
- 1 lingură ulei de măsline
- 1 linguriță boia afumată
- 1 linguriță chimion măcinat
- 1 linguriță oregano uscat
- 1/2 linguriță pudră de usturoi
- Sare și piper, după gust
- Zeama de la 1 lime

#### ♦ Pentru umplutură:

- 4 lipii mari (tortilla)
- 100g fasole roșie fiartă (opțional)
- 100g orez fiert cu puțină sare
- 1 ardei gras roșu, tăiat fâșii
- 1 ceapă roșie, tăiată felii subțiri
- 100g porumb dulce
- 100g brânză cheddar rasă
- 1 avocado, feliat
- 2 linguri smântână
- Sos salsa sau sos picant (după preferință)

### *Mod de preparare:*

#### **1** Gătirea cărnii:

- Încinge uleiul într-o tigaie mare la foc mediu.
- Adaugă carnea de porc și azonează cu boia afumată, chimion, oregano, pudră de usturoi, sare și piper.

- Gătește timp de 10-12 minute, amestecând din când în când, până când carnea devine fragedă și ușor rumenită.
- Stropește cu zeama de lime și mai gătește 1 minut.

## **2 Asamblarea burrito-ului:**

- Încălzește lipiile pe o tigaie uscată, câte 30 de secunde pe fiecare parte.
- Pe fiecare lipie, pune un strat de orez și fasole.
- Adaugă bucățile de carne de porc, apoi legumele (ardei, ceapă, porumb, avocado).
- Presară brânza cheddar și pune o lingură de smântână și sos salsa.

## **3 Împachetarea burrito-ului:**

- Îndoaie marginile laterale spre interior, apoi rulează strâns de jos în sus pentru a forma un burrito compact.
- Poți prăji burrito-ul ușor într-o tigaie pentru un exterior crocant.

## **4 Servire:**

- Taie burrito-ul pe diagonală și servește-l cald, alături de sos salsa, guacamole sau smântână.