

## BURRITOS DE FRIJOLES Y MAÍZ

### Ingredientes

#### Para la mezcla de frijoles y maíz

- 1 lata de frijoles negros
- 1 lata de maíz dulce
- 1 cucharadita de paprika en polvo
- ½ cucharadita de paprika ahumado en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
- 2 cebollinas verdes, cortadas en aros
- ½ taza de cilantro recién picado
- Sal, al gusto
- Pimienta negra, al gusto



#### Para hacer el relleno

- 1 taza de guacamole (hecho en casa o comprado en la tienda)
- 1 taza de salsa (casera o comprada en la tienda)
- ¾ taza de mantequilla rala o crema agria (sour cream)
- ½ taza de queso cheddar
- 3 tazas de lechuga rallada
- 3 tazas de arroz cocido (sazonado con sal y 1 cucharadita de comino)
- 6 tortillas de harina grandes (usa sin gluten si es necesario)

### Instrucciones

1. Prepara el arroz de acuerdo a las instrucciones del empaque del arroz. Dejar helar y dejar aparte.
2. Escurrir y enjuagar los frijoles negros y el maíz. En un recipiente mediano, combinalos con el pimentón en polvo, el comino, la paprika ahumado en polvo, el jugo de limón, la sal y la pimienta, agregar el cebollín picadas y el cilantro fresco y revolver bien.
3. Coloque una tortilla en un plato. Agrega un poco de arroz en el centro de la tortilla. Luego agrega un poco de ensalada de frijoles y maíz encima. Después poner un poco de salsa, lechuga, queso, mantequilla blanca o sour cream y el guacamole. Si lo deseas, puedes espolvorear algunas hojuelas de chili encima.

4. Dobra los lados y luego enrolla el burrito y envuélvelo en papel de aluminio. Después córtalo por la mitad con un cuchillo afilado. ¡Disfrutar!

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)