

FOTORRECETA

TIEMPO:

Preparación: 20 minutos.
Cocinado: 15 minutos.

INGREDIENTES (12 rollizas):

12 tortillas mexicanas de trigo o maíz.
Longaniza fresca: unos 400-500 g.
Cebollita tierna.
1/2 Pimiento rojo y 1 verde.
Tomates cherry: 24-36 unidades.
4-6 huevos de gallinas felices.
Aceite de oliva, sal.
Opcional: queso cremoso y chiles frescos o en conserva no muy picantes.

Las cantidades pueden variar según el gusto de los comensales.



Rollizas camperas de longaniza

Sabrosos burritos mexicanos de longaniza ideales para un desayuno lardero.



Desmigra la longaniza retirando la piel que las envuelve y corta las verduras en trozos pequeños excepto los tomatitos, que los partiremos por la mitad.

Batimos los huevos.

Dorar longaniza con un poco de aceite y reservar.



Incorporar los huevos y el queso (opcional) rallado o en cubos pequeños por encima.

Dejamos a fuego bajo lo justo para que cuaje al gusto sin dejar de remover para que quede suelto.



Sofreír en la misma sartén las verduras sin llegar a pocharlas. Añadir los tomates y los chiles si son frescos (opcional). Cocinar unos 5 minutos más, dejando todo ligeramente al dente.



Añadir la longaniza (y los chiles en rodajas si son en conserva). Salar al gusto.

Y por último calentamos las tortillas según las instrucciones del fabricante y las enrollamos alrededor de una porción del relleno. O lleva las tortillas y el relleno a la mesa para que cada uno se fabrique sus propias rollizas.

¡Ándale!

