



Wrap de frijoles

Dificultad: **fácil** Preparación: **20 min.**
Calorías: **321** Congelar: **no**

PARA 4 PERSONAS

150 g de magro de cerdo • 300 g de frijoles cocidos y envasados • 150 g de mézclum de lechugas • 1 cebolla pequeña • 1 tomate grande
• 1 pimiento amarillo • 1 pimiento verde
• 1 pimiento rojo • 8 tortitas mexicanas • aceite de oliva • sal.

1 Lava los pimientos, retírales el sombrero y las semillas y córtalos en juliana. Lava el tomate y córtalo en láminas finas. Pela la cebolla y córtala en brunoise. Pica el magro.

2 Pocha la cebolla. Cuando la cebolla esté blanda, agrega el magro y saltea el conjunto. Añade los frijoles y remueve para calentarlos.

3 Extiende las tortillas, reparte el mézclum de lechugas y las verduras, añade dos cucharadas de frijoles, enrolla y sirve.

Y DE APERTIVO...

Un buen embutido. Como éste de la nueva y selecta gama de charcutería **Jaume Casademont**, basada en los sabores de antaño y elaborada con la receta original que inspiró a la familia Casademont hace más de seis décadas. Con las mejores carnes de cerdo de matanza y una curación lenta en el obrador. De esta manera, puede garantizarse un sabor único fiel a los orígenes de la marca.

