



# Mega Wraps Crujientes

## ☐ Ingredientes:

Tortillas grandes cantidad necesaria según comensales

Lechuga, tomate, cilantro o perejil

1 cucharada de aceite de oliva

Media cebolla, picada

3 dientes de ajo picados

½ kg de carne molida

2 cdas de condimento para tacos

## Crema de queso:

4 cdas de manteca

4 cdas de harina

1 taza de leche

200grs de queso en hebras, del que más te guste

Salsa picante, la que más te guste.

Palta para acompañar

## ☐☐☐☐ Preparación de la carne:

✓☐ Calentar el aceite a fuego medio en una sartén antiadherente grande. Agregar la cebolla, el ajo y la carne. Cocinar hasta que la carne esté dorada.

✓☐ Agregar el condimento para tacos y la sal. Reservar.

## ☐☐☐☐ Preparación de la crema de queso:

✓☐ Derretir la manteca en una olla pequeña. Agregar la harina y batir hasta que quede suave. Dejar que la harina se cocine por un minuto o dos, luego agregar lentamente la leche, batiendo constantemente.

✓☐ Cuando la salsa esté suave, retirar del fuego. Agregar el queso y mezclar hasta obtener una textura homogénea.

## ☐☐☐☐ Preparación del wrap:

✓☐ Colocar una tortilla grande sobre una superficie plana.

Agregar en capas: carne, la crema de queso, salsa picante (opcional), tomate, lechuga, cilantro o perejil.

✓☐Doblar los bordes de la tortilla. Colocarla en una sartén con aceite caliente. Cocinar por unos minutos en cada lado hasta que el exterior esté firme, crujiente y dorado.

✓☐Cortar y servir! Agregar pasta de palta y salsa picante en la parte superior al servir.