

Burritos de grumo y brócoli

Para 4 personas

Ingredientes

1/2 grumo o repollo pequeño

Varios brotes de brócoli

1 cebolla mediana

1 puñado de pasas (opcional)

4 tortitas de maiz o trigo

4 lonchas de queso

Aceite de oliva

Sal, pimienta

Preparación

1. Limpiar el grumo y el brócoli, que podremos añadirlos en proporción variable según gustos. Picamos el brócoli y grumo en trocitos pequeños y lo reservamos.
2. Picamos la cebolla finita y la añadimos a una sartén o wok con aceite hasta que se poche un poco.
3. Añadimos el brócoli y repollo y vamos removiendo, con el fuego "alegre" hasta que se ablanden un poco, pero que quede crujiente. Salpimentamos.
4. Entonces podemos añadir si lo deseamos un puñado de pasas o similar (ciruelas pasas, orejones,...) para darle un toque curioso. Le damos el último fogueo.
5. Preparamos las tortitas y le añadimos el sofrito que hemos preparado aun caliente-templado. Entonces añadimos una loncha de queso a cada uno, a enrollar y a disfrutar!