

Rouler sans rien perdre

Réchauffez la tortilla 20 secondes par face dans une poêle sèche : elle gagnera en souplesse.

Déposez la garniture au centre en laissant 5 cm libres sur les bords. Ajoutez guacamole, salsa et herbes sans trop charger. Rabattez les côtés, puis roulez fermement depuis le bas. Posez la jointure dessous pour maintenir le burrito fermé.

