

# Burritos au chili du sentier

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten

*Burritos au chili de bœuf déshydraté, à préparer en camp de base.*

*Utilise le piment du sentier comme base.*

Mexique

## INGRÉDIENTS

- |  |                |
|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> mélange de piment déshydraté              | <b>1 tasse</b> |
| <input type="checkbox"/> eau                                       | <b>250 ml</b>  |
| <input type="checkbox"/> tortillas de blé<br><i>taille moyenne</i> | <b>2</b>       |

## PRÉPARATION

*Utilise le Piment du sentier comme base.  
Conditionner les ingrédients séparément.*

1. Verser le *mélange de piment déshydraté* dans une *casserole*.
2. Ajouter *eau* et bien mélanger.
3. Porter à ébullition et cuire *5 minutes* en remuant.
4. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer *5-10 minutes*.
5. Réchauffer les *tortillas de blé* quelques minutes sur la casserole.
6. Déposer la moitié du chili sur chaque tortilla et rouler en serrant les extrémités.

dehydrated