BURRITO MIT HELLEN RAGOUT, KÄSECREME UND ROTKOHLSAUCE

Menù-Zutaten

30 g Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U42

40 g Ècremaiformaggi (Käsecreme) - EFQX

50 g Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X

70 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1

N° 1 Tortillas (Mexikanisches Fladenbrot) - 7045

Zutaten

30 g Salat

60 g Tomaten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den hellen Ragout einige Minuten lang erhitzen

die Käsecreme hinzufügen weiter erhitzen

nun, dass alles vermischt ist abschalten und die Mischung vom Herd nehmen

Die Tortilla einige Minuten in einer heißen Pfanne erhitzen

Die Tortilla mit etwas Salat füllen,

die Mischung aus Ragout und Käsecreme,

die in Würfeln geschnittenen Tomaten, den Mais und zuletzt die Rotkohlsauce.

Auf diese Weise schließen.

Die Tortillas diagonal halbieren.

Und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)