BURRITO MIT HELLEN RAGOUT, KÄSECREME UND ROTKOHLSAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

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

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)