



Кессадилья с креветкой



Ингредиенты

- Креветка 60 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 50 г
- Лук-порей 20 г
- Моцарелла 50 г
- Красная икра 15 г
- Тортилья 1 шт
- Лайм 10 г
- Ананас консервированный 10 г
- Кинза 2 г
- Манго 10 г
- Перец Халапеньо 3 г
- Масло оливковое 3 мл
- Соль 1 г
- Сахар 5 г

Приготовление

Манго, ананас, кинзу, сахар, соль, халапеньо и оливковое масло перебиваем до однородной консистенции, кладем в соусник.

Тортилью намазываем творожным сливочным сыром, посыпаем моцареллой, выкладываем креветки слойками, соломку лука порея, складываем в два раза.

На сухой сковороде с двух сторон на средней температуре жарим по 3 минуты.

Режем на четыре части, выкладываем на тарелку, украшаем красной икрой, рядом кладем лайм.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг