



## Чимичанга с томленной свининой и баклажаном



### Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Барбекю 25 г
- Тортилья 1 шт
- Баклажан 60 г
- Свинина шея 100 г
- Лук репчатый 10 г
- Морковь 10 г
- Чеснок 2 г
- Сливочное масло 5 г
- Соль 2 г

### Приготовление

Свинину томить с морковью, луком, чесноком, солью 12 часов при 110 градусах, разобрать на волокна и смешать с барбекю.

Баклажан запечь в фольге при 180 градусах 10 минут.

В тортилью выложить свинину в барбекю, запеченный баклажан (без кожицы), сыр творожный сливочный.

Закрутить в ролл и обжарить с двух сторон.

Подавать, разрезав на 2 части.

### Тип продукта



Сливочный творожный сыр

1 кг