



Чикен энчиладас



Ингредиенты

- Куриное филе 150 г
- Креветки п/ф очищенные 50 г
- Петрушка п/ф мелко рубленая 1 г
- Халапеньо маринованный (кубик) 10 г
- Тмин 1 г
- Кумин 1 г
- Кайенский перец 1 г
- Кунжутное масло 5 г
- Соевый соус 5 г
- Китайская капуста (соломка. . Бланшировать, затем обсушить от лишней влаги) 50 г
- Тортилья 1 шт
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 20 г
- Бульон куриный 10 г
- Микрозелень для украшения

Приготовление

Из тортильи вырезать 3 или 4 кружка под размер вашей формы.

В форму разложить часть томатного соуса.

В тортильи сложить начинку, сформировать трубочки, и положить на томатный соус (шов к низу).

Добавить поверх оставшийся томатный соус.

Закрывать крышкой либо фольгой и запечь на 180° 15-20 минут.

При подаче полить сырным соусом Чеддер Hochland Professional и декорировать микрозеленью.

Наименование

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг