



Тако с курицей, сальсой, сырным соусом и кинзой



Ингредиенты

- Тортилья пшеничная 1 шт
- Масло растительное для жарки 10 г
- Куриное бедро 300 г
- Помидоры (мелкий кубик) 50 г
- Лук красный (мелкий кубик) 5 г
- Салат айсберг (нарезанный соломкой) 30 г
- Майонез с шрирача 15 г
- Кинза (соломка) 2 г
- Маринованный халапеньо 10 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 20 г
- Микрозелень для украшения

Приготовление

Вырезать из тортильи три кружка для тако.

Согнуть и подсушить в конвектомате.

Обжарить куриное бедро до готовности на растительном масле.

Обсушить на бумажном полотенце.

Порезать курицу помельче.

В миске смешать курицу с помидорами, красным луком, салатом айсберг, майонезом с шрирача, кинзой, халапеньо.

Промазать тако соусом Чеддер Hochland Professional.

Положить начинку в тако.

Поверх немного полить сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

При подаче положить микрозелень поверх каждого тако.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг