

Кесадилья, мучачос и мучачас пор фавор



Мексика. Сомбреро. Жара. Ковбои. Бандиты. Кесадилья, мучачос и мучачас пор фавор (Кесадилья, мальчишки и девчонки пожалуйста).

А рецепт то простой: всё что есть в холодильнике порезать и завернуть в лаваш, прошу прощения в мексиканскую лепешку.

О ценах: Лаваш лист на две порции 20 рублей, мексиканская лепешка шесть листов 60 рублей (в Ашане). Лепёшка прочнее. Лаваш привычнее.

#пища #кесадилья #мясо #мексика #food #quesadilla #meat #mexico

Ингредиенты.

Лепешки мексиканские – 2 шт.

Сыр – 100 г

Перец болгарский – 1/4 шт.

Салат – несколько листиков

Мясо готовое любое – 100 г (у нас были две куриные котлеты, порезанные на кусочки)

Перец, специи – по вкусу



Приготовление.

На сухую сковороду положить одну лепешку. Сверху выложить начинку: кусочки мяса, порезанный кубиками перец, листики салата, потертый сыр. Поперчить, добавить специи. Накрыть второй лепешкой. Жарить на небольшом огне, пока не расплавится сыр. Перевернуть и обжарить еще несколько минут с другой стороны.

Мексика. Томатный суп с чили и фасолью. Тако с нутовой кюфтой. Шолоитцкуинтли – стоп, это уже не про еду, это мексиканская голая собака.