TACOS CON SENSATIONAL MACINATO

INGREDIENTI

6 PORZIONI | 21 MIN | INTERMEDIO

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Macinato

6 tortillas di farina piccole

160 g di fagioli borlotti

1 peperoncino jalapeño fresco

1 cipolla rossa piccola

1 mango maturo piccolo

200 ml di pomodori a cubetti

qualche foglia di coriandolo

1 lime

Sale

Desideri qualcosa per stupire i tuoi ospiti durante il brunch? Questi deliziosi tacos veggie faranno sicuramente il loro lavoro! Provali!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate le tortillas per i tacos

Preriscaldare il forno a 180 °C. Inserire le tortillas nelle coppette per muffin e cuocerle per circa 5 minuti in forno finché non diventano dorate e croccanti. Tagliare la cipolla rossa a semianelli sottili e cospargerle generosamente con succo di lime.

2. Preparate la salsa al mango

Tagliare il mango a cubetti e mescolare con peperoncino jalapeño tritato finemente e coriandolo. Condisci con un po' di succo di lime.

3. Preparate il Sensational Macinato

Friggere il Sensational Macinato seguendo le istruzioni sulla confezione e condire con sale e pepe. Aggiungere i cubetti di pomodoro e i fagioli e scaldare per un po'.

4. Farcite le tortillas, guarnite e gustate!

Versare la miscela di macinato ancora calda nei tacos e guarnire con un po' di salsa, cipolla rossa e coriandolo.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT