

INGREDIENTI

1 confezione di Sensational Filetti
Marinati Mexican Style Garden Gourmet

150g di fagioli borlotti

1 patata dolce (150 g)

2 grandi barbabietole rosse cotte (200 g)

1 cipolla rossa

1 lime

100 g di spinaci novelli

4 tortillas

1 avocado per guacamole (per
guacamole)

1 cucchiaino di erbe messicane (timo,
peperoncino, rosmarino, aglio in polvere)

olio d'oliva

2 cucchiaini di creme fraiche (per il
guacamole)

1 pomodoro piccolo (per il guacamole)

1 spicchio d'aglio (per il guacamole)

Alcune foglie di coriandolo

1 jalapeño (facoltativo)

Alcune cipolle sottaceto (facoltativo)

I CONSIGLI DELLO CHEF

Come fare il Guacamole?

Per fare il guacamole, schiacciare 2 avocado maturi e mescolarli con un cucchiaino abbondante di crème fraîche, 1 pomodoro tritato finemente (polpa senza semi), 1 spicchio d'aglio tritato finemente e condire con sale, pepe, abbondante succo di lime e coriandolo fresco tritato grossolanamente .



Prova queste croccanti e deliziose tostadas con barbabietole e patate dolci, condite con Garde Garden Gourmet Sensational Marinated Pieces Style Mexican

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1.1

Preriscaldare il forno a 200 °C. Pelare e tagliare a cubetti la patata dolce. Scolare i fagioli e tagliare a cubetti anche le barbabietole. Tagliare la cipolla rossa ad anelli e irrorate con il succo di mezzo lime.

2.2

Friggere la patata dolce in un po' d'olio per circa 10 minuti mescolando. Sciacquare i pezzi di barbabietola e friggerli brevemente con la patata dolce. Friggere i fagioli borlotti e cospargere il tutto con le spezie messicane durante la cottura.

3.3

Friggere i Filetti Marinati in un'altra padella secondo le istruzioni sulla confezione. Scaldare le tortillas in forno.

4.5

Per preparare il guacamole (facoltativo), schiacciare 2 avocado maturi e mescolarli con un cucchiaino abbondante di crème fraîche, 1 pomodoro (polpa senza semi) tritato finemente, 1 spicchio d'aglio tritato finemente e condire con sale, pepe, abbondante succo di lime e coriandolo fresco tritato.

5.4

Spalmare sopra un po' di guacamole e sopra gli spinaci. Dividere la patata dolce al forno con la barbabietola sopra e i pezzi marinati. Guarnire con peperoncino jalapeno, cipolla rossa sottaceto e coriandolo (facoltativo).

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT