

BURRITO BOWL CON SENSATIONAL FILETTI MARINATI MEXICAN STYLE

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Filetti Marinati Mexican Style
150 g di riso
½ peperone rosso e ½ giallo
1 avocado
1 lime
1 cespo di lattuga romana
2 pomodori
1 cipolla rossa piccola
1 peperoncino jalapeno fresco (rosso e/o verde)
140 g di mais
150 g di fagioli rossi
q.b. di coriandolo
paprika affumicata in polvere
sale e pepe



2 PORZIONI



30 MIN



INTERMEDIO

Provate questa bowl ispirata alla cucina messicana con i Sensational Filetti Marinati Mexican Style di Garden Gourmet. Semplicemente deliziosa!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Cuocete il riso e preparate le verdure

Cuocete il riso, scolatelo e fatelo raffreddare un po'. Sciacquate le foglie di insalata in acqua fredda. Tagliate a metà l'avocado, privatelo del nocciolo e della buccia, tagliatelo a fettine sottili e irrorate con il succo di lime.

2. Tagliate le verdure

Tagliate i pomodori a spicchi e scolate i fagioli e il mais. Mondate e tagliate la cipolla ad anelli molto sottili.

3. Cuocete i peperoni

Tagliate i peperoni a listarelle sottili e fateli rosolare brevemente in padella con un filo d'olio, aggiustate di sale e pepe.

4. Cuocete i Sensational Filetti Marinati Mexican Style

Fate cuocere i Sensational Filetti marinati Mexican Style Garden Gourmet Sensational con un po' d'olio secondo le istruzioni sulla confezione.

5. Componete la vostra bowl!

Dividete le foglie di insalata nelle ciotole e distribuitevi sopra il riso. Quindi dividete le verdure tutt'intorno e versatevi sopra i Sensational Filetti Marinati Mexican Style. Cospargete le verdure con un po' di paprika affumicata e guarnite con coriandolo fresco, peperoncino jalapeno e lime.

6. Aggiungi più sapori alla tua ciotola!

CONSIGLI: Le fette di peperoni jalapeno freschi possono essere facilmente conservate velocemente con un po' di aceto, un po' di sale e un cucchiaino di zucchero. Lasciateli per un'ora. Delizioso con tortilla chips e creme fraiche (vegane).

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT