Tortille Meksykańskie

Pyszne danie główne lub przekąska na przyjęcie

Ilość porcji: 2
Czas przygotowania: 15



Składniki

- 2 pszenne tortille
- 1 łyżka pasty chipotle
- 75 g salsy
- 2 łyżki ugotowanej mieszanej fasoli
- 1 łyżka posiekanej kolendry
- 2 duże garście startego sera cheddar
-

Wykonanie:

W opiekaczu do panini ustawić temperaturę na średniowysoką. Rozgrzać urządzenie, aż zgaśnie kontrolka gotowości.
Ułożyć tortille na talerzu, mieszając razem pastę chipotle, salsę, mieszaną fasolę, kolendrę i cheddar.
Rozdzielić smarowidło między 2 tortille, umieszczając składniki na środku zawiniątka.
Ostrożnie złóż tortille, aby zawinąć nadzienie.
Umieść na płycie opiekacza, regulując pokrywę na zawiasach tak, aby przykryła tortillę, nie dotykając jej wierzchu. Podpiekaj przez około 7-8 minut, aż będą gorące. Świetnie smakują z kremowym guacamole i zieloną sałatą.

Tip Uzupełnij tortille swoimi ulubionymi dodatkami np. kurczakiem i kukurydzą.

© Breville