

CANNAMELA

Burritos di manzo e pollo



Ingredienti

- 260g filetto di manzo
- 260g petto di pollo
- 4 tortillas
- 150g peperoni (rossi e gialli)
- 120g cipolla
- 120g formaggio Edam
- succo di 2 limoni
- 1 cucchiaio salsa Worcestershire
- 6g (2 cucchiaini colmi) Spezie per Tacos e Burritos CANNAMELA
- 20g olio extravergine d'oliva
- sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
386.85*



Preparazione

- 1 Tagliate la cipolla e i peperoni a fettine sottili, poi soffriggeteli in padella nell'olio.
- 2 Tagliate il filetto di manzo e il pollo a strisciole.
- 3 Versate la carne in padella e lasciatela cuocere per 2 minuti.
- 4 Condite la preparazione con il succo di limone, il sale e la salsa Worcestershire.
- 5 Insaporite con le Spezie per Tacos e Burritos CANNAMELA.
- 6 Cuocete ancora per 7-8 minuti per insaporire la preparazione.
- 7 Fate ammorbidire le tortillas di grano in una padella antiaderente riscaldandole per circa 1 minuto da entrambi i lati.
- 8 Distribuite la farcia al centro delle tortillas aggiungendo fette di formaggio Edam, poi arrotolate e servite immediatamente.