



Mini tortillas di pollo e salsa rosa con insalata mista e pomodori

25 minuti • Mangiami per primo

12



Mini Tortilla di mais



Macinato di pollo



Insalata Mista



Maionese



Ketchup



Pomodoro



Salsa barbecue



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mini Tortilla di mais 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato di pollo**	300 g	600 g
Insalata Mista**	50 g	100 g
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Ketchup	3 pacchetti	6 pacchetti
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	376 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2608 kJ/ 623 kcal	694 kJ/ 166 kcal
Grassi (g)	27 g	7 g
Grassi saturi (g)	6 g	2 g
Carboidrati (g)	53 g	14 g
Zuccheri (g)	11 g	3 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	37 g	10 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

8) Uova **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Cuocere il pollo

TIP: il pollo sarà cotto quando risulterà opaco e chiaro.

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio**.
- Rosolate il **macinato di pollo** per 4-5 minuti, condite con un pizzico di **sale** e di **pepe**, la **salsa barbecue**, 1-2 cucchiaini d'**acqua** (per 2 persone) e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, mescolando spesso.

3



Tostare le tortillas

- Condite le **tortillas** su entrambi i lati con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.
- Scaldate una padella antiaderente su fuoco medio e tostate le tortillas 1-2 minuti per lato.
- In alternativa, scaldatele nel forno microonde per circa 1 minuto.

2



Preparare salsa e insalata

- Nel frattempo, riducete il **pomodoro** a cubetti di circa 1 cm.
- Trasferitelo in una ciotola insieme all'**insalata**, condite con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale**, mescolate bene e tenete da parte.
- Raccogliete il **ketchup** e la **maionese** in una ciotolina e mescolate per ottenere una **salsa rosa**.

4



Disporre nei piatti

- Spalmate una cucchiainata di **salsa rosa** sulle **tortillas**, adagiate sopra l'**insalata** con i **pomodori** e terminate con il **pollo**.

Buon Appetito!