



Chimichanga Tex-Mex di suino e cheddar con crema di peperoni e coriandolo

45 minuti

6



Cipolla



Mini Tortilla di mais



Mix Di Spezie Tex-Mex



Peperone



Pomodoro



Ketchup



Cheddar



Macinato di suino



Coriandolo



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Mini Tortilla di mais 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix Di Spezie Tex-Mex	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Ketchup	2 pacchetti	4 pacchetti
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato di suino**	1 pacchetto	1 pacchetto
Coriandolo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	481 g	100 g	601 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2949 kJ/ 705 kcal	613 kJ/ 147 kcal	3938 kJ/ 941 kcal	655 kJ/ 157 kcal
Grassi (g)	32 g	7 g	47 g	8 g
Grassi saturi(g)	16 g	3 g	23 g	4 g
Carboidrati (g)	60 g	12 g	62 g	10 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g	15 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	40 g	8 g	62 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte **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



Cuocere le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate il **peperone** a strisciole.
- Sbucciate la **cipolla** tagliatene metà a spicchi e tritate l'altra metà.
- Distribuite i peperoni e gli spicchi di cipolla su una teglia foderata di carta da forno, condite con un filo d'**olio**, **sale**, **pepe**, e cuocete in forno caldo per circa 20 minuti.



Farcire le chimichanga

- Farcite ciascuna **tortilla** con 2 cucchiaini di carne.
- Arrotolate le **tortilla** come per formare un cannellone e disponetele in una piccola pirofila foderata di carta da forno con la chiusura rivolta verso il basso.
- Irroratele con 3/4 della **salsa** e spolverizzatele con il **formaggio**.
- Infornate e cuocete per circa 10-15 minuti, finché sarà dorata
- Nel frattempo, tritate finemente il **coriandolo**.



Cuocere la carne

TIP: la carne sarà cotta quando risulterà opaca e scura.

- Portate su fuoco medio una padella con un filo d'**olio** e rosolate la **cipolla** tritata per 2-3 minuti. Unite il **macinato di carne** e cuocete per 4-5 minuti, mescolando ogni tanto per sgranare la carne.
- Tagliate il **pomodoro** a dadini piccoli, unitelo in padella con metà **mix di spezie**, il **ketchup**, 1-2 cucchiaini d'**acqua**, un pizzico di **sale** e cuocete per 7-8 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete le **chimichanga** nei piatti.
- Accompagnate con la **salsa** rimasta.
- Guarnite con il **coriandolo**.



Preparare la crema

- Sfornate le **verdure** e trasferitele in un bicchiere del mixer.
- Frullatele con, per 2 persone, 1 cucchiaino di **mix di spezie**, 4 cucchiaini d'**olio** e 100 ml d'**acqua** (circa mezzo bicchiere), fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Buon Appetito!