



Fajitas con ripieno di carne di manzo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.
Tempo di cottura 39 Min.
Porzioni 2
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Ripieno

150 g di carne di manzo, straccetti

¼ CT di cumino

2 pizzico di pepe di Cayenna

2 pizzico di paprica

Condire gli straccetti di carne di manzo e metterli nel contenitore di cottura forato. Collocare il contenitore di cottura nella camera di cottura fredda sull'appoggio più alto. Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio 1. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

½ peperone, giallo

1 cipolla, piccola

1 spicchio d'aglio

sale

Lavare il peperone, privarlo dei semi, tagliarlo a metà, quindi a striscioline. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e a striscioline. Schiacciare l'aglio. Versare le verdure sulla carne e salare. Inserire nella camera di cottura sull'appoggio più alto. Proseguire la cottura a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 5 Min.

1 CM di concentrato di pomodoro

2 CM di Maizena Express

Togliere entrambe le teglie d'acciaio inossidabile dalla camera di cottura. Aggiungere il concentrato di pomodoro e la maizena al sugo della carne prelevato dalla teglia d'acciaio inossidabile e mescolare bene con la frusta.

200 g di pomodori pelati

150 g di fagioli, rossi

Lavare bene i fagioli e scolarli, aggiungerli alla salsa insieme ai pelati e mescolare. Aggiungere la carne e le verdure e mescolare bene il tutto.





Tortillas

4 tortillas di mais

Distribuire le tortillas nel contenitore di cottura forato e inserirlo nella camera di cottura ancora calda sull'appoggio 1. Rigenerare.

Infornare gli alimenti

Rigenerazione 120 °C per 9 Min.

Guarnizione

90 g di panna acida

1 CM di formaggio grattugiato

Togliere le tortillas dal contenitore di cottura e disporle nei piatti. Stendere $\frac{1}{4}$ del ripieno al centro nel senso della lunghezza, versarvi sopra panna acida e formaggio grattugiato a piacere e arrotolare.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

