



Hot & tortilla mexicaine épicée avec fromage et salsa à la coriandre et à la tomate



Ingrédients

- 50 gramme Gouda hot & fromage épicé, en tranches
- 50 gramme de Gouda hot & fromage épicé, râpé
- 1 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 0.5 poivron rouge, coupé en dés
- 0.5 gousse d'ail, pelée et pressée
- 1 oignon nouveau, coupé en rondelles
- 0.5 gramme de maïs (en boîte), égoutté
- 2 tortilla Ø 25 cm
- 4 cuillères à soupe de salsa de tomates
- 1 cuillères à soupe de coriandre hachée (fraîche ou surgelée)

Envie d'une explosion de saveurs épicées et mexicaines ? Essayez notre recette de tortilla & Spicy Tortilla recipe with coriander tomato salsa. Ces délicieuses tortillas sont remplies de fromage Gouda pimenté, de poivron, de maïs et d'oignons nouveaux & épicé, de poivrons, de maïs et d'oignons nouveaux, et sont agrémentées d'une salsa rafraîchissante à la coriandre et à la tomate. Le fromage piquant donne un coup de fouet supplémentaire à ce plat ! En 30 minutes seulement, vous pouvez préparer ce plat savoureux. Il est parfait pour un repas rapide et savoureux, plein de saveur. Voici comment le préparer :

La préparation

- 1: Faire sauter le poivron, l'ail et la ciboule dans l'huile d'olive chaude pendant 3 minutes et ajouter les grains de maïs à la cuillère.
- 2: Chauffer brièvement les tortillas dans une poêle ou un four chaud.
- 3: Mélanger 0,5 cuillère à soupe de coriandre à la salsa.
- 4: Badigeonner les tortillas avec la moitié de ce mélange.
- 5: Placer les tranches de Gouda hot & spicy sur le dessus et étaler la garniture au paprika et au maïs.
- 6: Rouler les tortillas avec la garniture et les placer côte à côte dans un plat allant au four. Répartir le reste de la salsa sur le dessus et saupoudrer de gouda râpé hot & spicy.
- 7: Faire fondre brièvement le fromage sous un gril chaud
- 8: Servir le plat saupoudré du reste de la coriandre.

Prêt à préparer des tortillas mexicaines & épicées ?

Servez les tortillas avec un peu de coriandre sur le dessus pour une touche de fraîcheur. Vous les voulez moins épicées ? Remplacez le fromage Gouda hot & épicé de Gouda par du fromage de Gouda au poivre. Ou encore, remplacez le paprika par des dés de concombre. Quoi qu'il en soit, savourez ces tortillas épicées et commandez votre fromage chez Henri Willig pour une saveur authentique.