



Фахитас с начинкой из говядины

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 25 Mins
Время 39 Mins
приготовления
Порции 2
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Начинка

150 г говядины, нарезанной полосками

¼ ч. л. зиры

2 щепотка кайенского перца

2 щепотка паприки

Приправить нарезанную полосками говядину и уложить в перфорированную емкость для термообработки. Поместить емкость для термообработки в холодную камеру на самую верхнюю подставку. Противень из нержавеющей стали вставить в подставку 1. Готовить на пару.

Steaming 100 °C в течение 25 Mins

½ стручкового перца, желтого

1 головка репчатого лука, небольшая

1 зубчик чеснока

соль

Стручковый перец вымыть, очистить от семян, порезать пополам и нарезать полосками. Лук очистить, порезать пополам и нарезать полосками. Выдавить чеснок через пресс. Выложить овощи на мясо и посолить. Поместить емкость в камеру на самую верхнюю подставку. Продолжить приготовление на пару.

Put the food in

Steaming 100 °C в течение 5 Mins

1 ст. л. томатного пюре

2 ст. л. кукурузного
крахмала Express

Извлечь оба противня из нержавеющей стали из камеры. Добавить томатное пюре и кукурузный крахмал к мясному соку из противня из нержавеющей стали и хорошо перемешать венчиком.

200 г очищенных томатов в
собственном соку

150 г фасоли, красной

Фасоль хорошо промыть, вытереть насухо, добавить в соус вместе с очищенными томатами в собственном соку и перемешать. Добавить мясо с овощами и все хорошо перемешать.





Тортильи

4 Пшеничные тортильи

Равномерно уложить тортильи в перфорированную емкость для термообработки и поместить в еще теплую камеру на подставку 1. Разогреть.

Put the food in

Regeneration 120 °C в течение 9 Mins

Украшение

90 г сметаны

1 ст. л. тертого сыра

Извлечь тортильи из емкости для термообработки и выложить на тарелку.
Распределить ¼ начинки вдоль посередине, по желанию положить сверху сметану и тертый сыр и завернуть.

Аксессуары

Противень из нержавеющей стали

Емкость для термообработки, перфорированная

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

