

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Macinato
6 tortillas di farina piccole
160 g di fagioli borlotti
1 peperoncino jalapeño fresco
1 cipolla rossa piccola
1 mango maturo piccolo
200 ml di pomodori a cubetti
qualche foglia di coriandolo
1 lime
Sale

 6 PORZIONI 21 MIN INTERMEDIO

Desideri qualcosa per stupire i tuoi ospiti durante il brunch? Questi deliziosi tacos veggie faranno sicuramente il loro lavoro! Provali!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Preparate le tortillas per i tacos**

Preriscaldare il forno a 180 °C. Inserire le tortillas nelle coppette per muffin e cuocerle per circa 5 minuti in forno finché non diventano dorate e croccanti. Tagliare la cipolla rossa a semianelli sottili e cospargerle generosamente con succo di lime.

2. Preparate la salsa al mango

Tagliare il mango a cubetti e mescolare con peperoncino jalapeño tritato finemente e coriandolo. Condisci con un po' di succo di lime.

3. Preparate il Sensational Macinato

Friggere il Sensational Macinato seguendo le istruzioni sulla confezione e condire con sale e pepe. Aggiungere i cubetti di pomodoro e i fagioli e scaldare per un po'.

4. Farcite le tortillas, guarnite e gustate!

Versare la miscela di macinato ancora calda nei tacos e guarnire con un po' di salsa, cipolla rossa e coriandolo.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**