

INGREDIENTI

3 PORZIONI

26 MIN

INTERMEDIO

1 confezione di GARDEN GOURMET Sensational Filetti Vegetali Nature
1 L di brodo vegetale
2 involtini morbidi di tortilla
2 pomodori
1 avocado
1 cipolla rossa
1 peperoncino jalapeño verde
3 lime
1 cipollotto
1 peperoncino chipotle (pepe messicano affumicato macinato)
1 mazzetto di coriandolo

Questa zuppa messicana vegetariana è l'antipasto perfetto! Ha la spinta dei peperoni e la freschezza dei lime insieme ai gustosi Filetti Vegetali Nature.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate il brodo

Portare il brodo a ebollizione. Sbucciare i pomodori tagliando trasversalmente la pelle e immergendoli per qualche secondo nel brodo bollente. Sciacquateli subito sotto l'acqua fredda e privateli della pelle dei pomodori. Tagliate i pomodorini a pezzi e privateli dei semi. Aggiungere gli spicchi al brodo.

2. Cuocete i Sensational Filetti Vegetali Nature

Cuocere i filetti vegetali nature in un filo d'olio secondo le istruzioni sulla confezione. Tagliare a metà l'avocado, togliere il nocciolo, dividere a metà le metà e togliere la pelle agli avocado. Tagliare il cipollotto, la cipolla rossa e il peperoncino jalapeño ad anelli sottili.

3. Friggete le tortillas

Tagliare le tortillas a triangoli o striscioline, friggerle in poco olio in padella fino a doratura. Condire il brodo con il succo di lime.

4. Versate il brodo sopra i Filetti e le verdure

Dividere l'avocado, il peperoncino jalapeno e i pezzi di filetto in piatti fondi e versarvi sopra il brodo caldo.

5. Guarnite e servite con le tortillas!

Guarnire con cipolla rossa, cipollotto e coriandolo e cospargere con chipotle o peperoncino essiccato. Servire con la tortilla fritta.

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