



Ochutnejte to právě...
Mexico

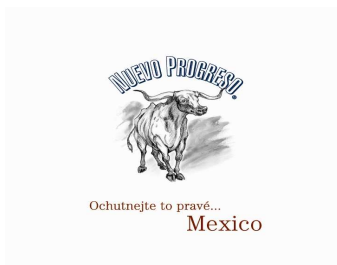
Nachos con Frijoles Negros



400g NP restaurant Style Tortilla Chips
1 plechovku 580g černého fazolového krému La Costeña
Nacho Jalapeno papričky La Costeña na ozdobu
Černé olivy na ozdobu
250 ml Salsa Mexicana La Costeña
1 kelímek zakysané smetany
200g Strouhaného sýra Fuego

Na tortilla chipsy naklademe fazolový krém, fazole, jalapeno papričky, sýr v několika vrstvách a dáme zapéct do trouby nebo pod grill. Přes Nachos přelijeme salsu, kysanou smetanu a servírujeme

Je to rychlé nenáročné jídlo které se dá připravit ke každé příležitosti jako předkrm ale pokud použijete např. grilované kuřecí maso může to být i hlavní jídlo.

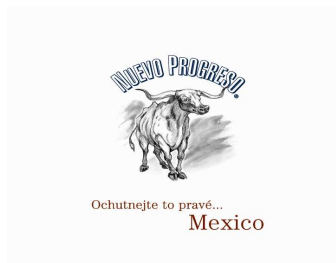


Tostadas con Pollo



6ks Nuevo Progreso Tostadas
30g Nuevo Progreso Fajita Seasoning
580g Krému s černých fazolí La Costena
250g Krájené kuřecí prsa
4ks Papričky serrano
1 ks střední cibule na kostičky
1ks zelené papriky na kostičky
200ml zakysané smetany
Salsa Ranchera La Costena

Ohřejeme fazolový krém v kastrůlku s trochou vody. Kuřecí prsa posypeme Fajita kořením a orestujeme na rozehřátém oleji. Na druhé pánvi opečeme cibuli, chili papričky a zelenou papriku s trochou soli a pepře do hněda. Na nahřáté Tostadas rovnoměrně rozetřeme fazolový krém, přidáme kuřecí maso, navrch opečenou zeleninu, ozdobíme salsou a zakysanou smetanou a podáváme.



SOPA DE FRIJOL



560g Fazole černé celé La Costena

NP Chili koření

NP Cumino

1 Cibule

2 stroužky drceného česneku

1 Plechovka drcených rajčat

1 PL Rostlinný olej

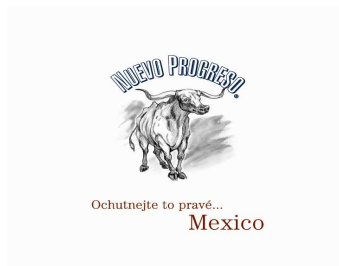
2ks NP kukuřičná tortilla

Slanina , kousek avokáda na ozdobu

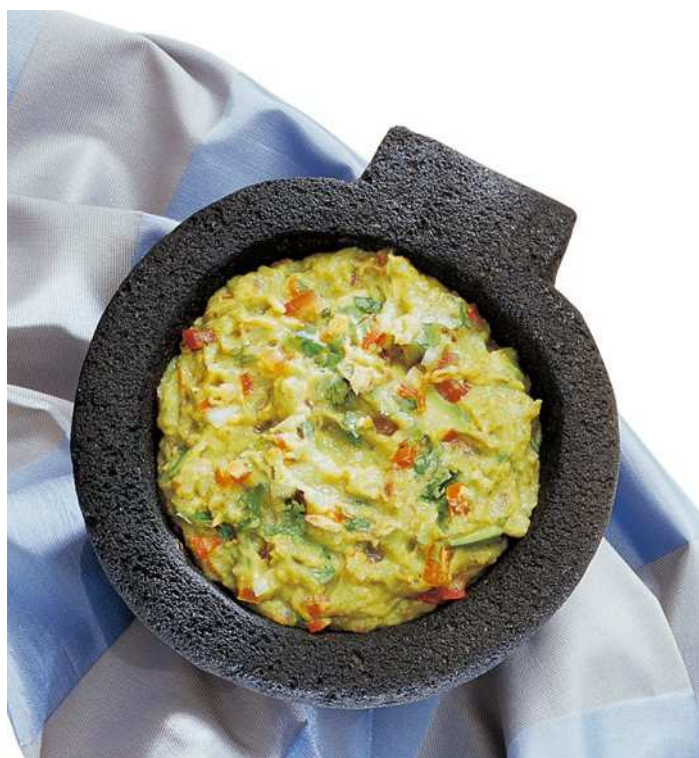
1 kelímek zakysané smetany

S+P

Do hrnce dáme olej rozpálíme a dáme nadrobno nasekanou cibuli kterou restujeme do zlatova přidáme česnek , zlehka orestujeme a přidáme chilli koření a cumín, také orestujeme a zalijeme drcenými rajčaty. Chvilku dohromady povaříme a potom přilijeme černé fazole i s nálevem provaříme dochutíme solí a pepřem. Na talíři posypeme křupavou slaninou, kousky avokáda a ozdobíme zakysanou smetanou. Podáváme s na proužky nakrájenou usmaženou kukuřičnou tortillou .

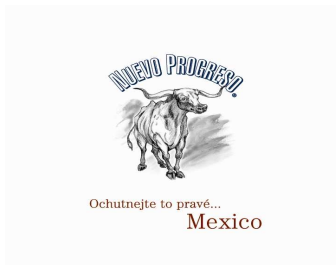


Guacamole



1 čl Nuevo Progreso Comino
2 zralá avokáda
1 malá cibule na kostičky
1 nebo 2 stroužky drceného česneku
1 na kostičky nakrájené rajče
šťáva z jedné limetky
sůl a pepř

Avokádo rozpůlíme, vyjmeme pecku a lžící vybereme dužinu. Lehce ji rozmačkáme vidličkou a promícháme s ostatními ingrediencemi. Směs necháme vychladit v lednici a podáváme s Nuevo Progreso Tortilla Chips.

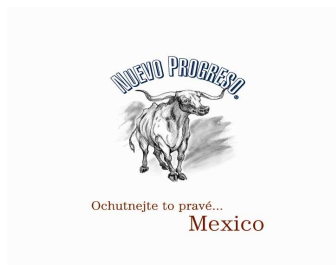


Queso Fundido



30g Nuevo Progreso Chorrizo mix
350 g mletého masa mix vepřového a hovězí
1 PL octa
1 PL vody
1 ČL soli
200g stouhaného sýra Fuego
Nuevo Progreso Tortillas nebo Tortilla Chips

V míse smícháme všechny ingredience kromě sýru. Zakryjeme plastovou folií a necháme přes noc marinovat. Maso orestujeme na rozpálené pánvi dohněda. Scedíme tuk pokud je to potřeba. Do zapékačké misky dáme sýr potom Chorrizo směs a pokračujeme v několika vrstvách, naposlední vrstvu dáme sýr. Necháme zapéct pod grilem dozlatova. Podáváme s čerstvými tortillami nebo tortilla chipsy.

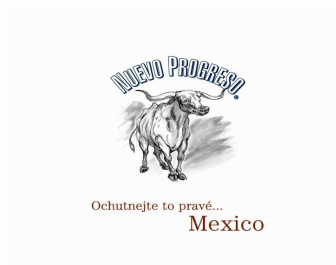


Quesadilla de Chipotle



4 ks NP tortilla 10"
200g Strouhaného sýra Fuego
300g vepřového nebo kuřecího masa
NP Chorrizo koření
NP Římský kmín
2 PL Rostlinný olej
Několik koleček Nacho Jalapeno papriček La Costena
Salsa de Chile Chipotle La Costena
Guacamole (viz. náš recept)
1 kelímek zakysané smetany

:Maso nakořeníme cuminem a chorizo kořením opečeme na oleji natrháme na kousky a necháme odležet. Na tortilu rovnoměrně nanese sýr , jalapeno papričky a maso. Takto připravenou tortillu přeložíme na polovinu a dáme na tál nebo pánev opéci do křupava po obou stranách. Opečenou Quesadillu položíme na prkénko rozkrojíme na čtyři díly a dáme na talíř. Quesadillu dozdobíme Salsou de Chipotle a podáváme se zakysanou smetanou a avokádovým Guacamole .

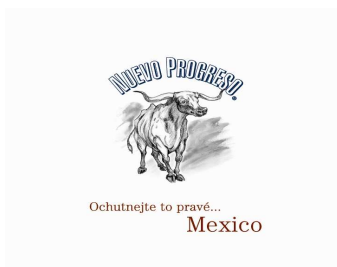


Tacos Carnitas



2 čl Nuevo Progreso Taco Seasoning
400g vepřového masa na kostky 4cm
4-5 Nuevo Progreso pšeničných tortill
2 pl rostlinního oleje
4 malá rajčata
200ml zakysané smetany
100ml vody
8 koleček Nacho Jalapenos La Costena
1 limetku

Vepřové maso opečeme ze všech stran na 1 pl oleje, podlijeme vodou a dáme pod pokličkou dusit do trouby na cca 40 min. při 200 °C. Maso necháme vychladnout a vychlazené natrháme na vlákna. Připravené maso okořeníme Taco kořením a pomalu smažíme na pánvi s trochou oleje na mírném ohni (přibližně 15 minut) aby maso získalo křupavý povrch a uvnitř zůstalo měkké a šťavnaté. Vkládáme ho do připravených tortill spolu s rajčaty a Jalapeno papričkami zalijeme zakysanou smetanou a pokapeme limetkovou šťávou.



Tacos Dorados



10 ks Nuevo Progreso Taco Shells
30g Nuevo Progreso Taco Seasoning
400g mletého hovězího nebo krájených kuřecích prsou
Natrhaný ledový salát
1 šálek nakrájených rajčat
1 šálek strouhaného sýra FUEGO
250 ml Salsa Mexicana La Costena
1 kelímek zakysané smetany

Na rozehřáté pánvi nechte zhnědnout maso, poté přidejte Taco koření a 20ml vody. Promíchejte a nechte dusit na mírném ohni 15 minut. Taco shells krátce ohřejte v mikrovlnné troubě a naplňte masovou směsí, sýrem a navrch přidejte zeleninu. Ozobte zakysanou smetanou a salsou.



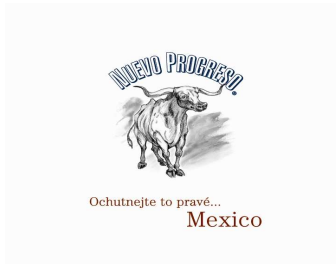
Ochutnejte to pravé...
Mexico

Enchiladas Rancheras



2 pl Nuevo Progreso Enchilada Instant Sauce
4 Nuevo Progreso Flour Tortillas nebo 6 Corn Tortillas
2 pl stolního oleje
1 šálek vody nebo vývaru
400 g vařeného na vlákna natrhaného kuřecího masa
200 g strouhaného sýra FUEGO
200 g Salsy Verde La Costena
1 kelímek zakysané smetany

Na pánvi nebo v hrnci rozejdeme 2 pl oleje do kterého opatrně vmícháme Enchilada koření a necháme zhnědnout cca 2 min. a přilijeme vývar. Přivedeme k varu, snížíme plamen a necháme vařit dokud směs nezhoustne. Poté ji odstavíme. Připravené maso a polovinu sýra rozdělíme do tortill, které srolujeme a dáme do zapékačké misky, na kterou jsme předtím nalili část omáčky. Přelijeme zbytkem Enchilada omáčky. Navrch posypeme zbytkem strouhaného sýra a vložíme do trouby. Zapečeme cca. 20 min dokud sýr nezezlátne. Poté ozdobíme zakysanou smetanou, Salsou Verde a podáváme.

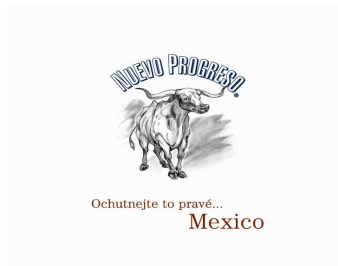


Burrito Asado Con Salsa Barbeque



4 ks Nuevo Progreso Tortill 10“
100 ml Nuevo Progreso BBQ sauce
400g Tepelně upraveného kuřecího nebo vepřového masa
200g strouhaného sýra Fuego
1 Plechovka : Černý fazolový krém 580g La Costena

Naplňte tortilly směsí hotového masa, sýra, fazolovým krémem a jalapeno papričkami. Zabalte tortillu „burrito stylem“ a zavřete oba konce. Na hluboký talíř nalijte Barbeque omáčku a burrita v něm ze všech stran obalte poté je naskládejte na rozpálený grill a grilujte po každé straně 5 minut. Ještě jednou potřete BBQ omáčkou a podávejte.

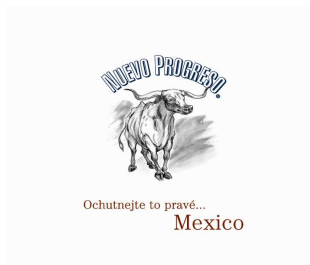


Burrito Casita



2 pl Nuevo Progreso Chili Seasoning
plechovku drcených rajčat 400 g
1/2 vařeného kuřete
200 g strouhaného sýra FUEGO
4 Nuevo Progreso Fresh Flour Tortillas
200 ml Salsy Mexicana La Costena
1 kelímek zakysané smetany
svazeček čerstvého koriandru
sůl a pepř

Nejdříve vařené kuře zbavíme kůže, oddělíme maso od kostí a natrháme na vlákna. Zahřejeme olej na pánvi, přidáme chilli a krátce orestujeme. Pak přidáme rajčata a kousky kuřecího masa. Přidáme pepř a sůl podle chuti a necháme mírně vařit cca.15 minut až se tekutina ve směsi zredukuje aby nám nevytékala s tortill. Hotovou směsí plníme připravené tortilly, přidáme strouhaný sýr, zakysanou smetanu a tortilly zabalíme. Překrojené na polovinu podáváme Burrito se Salsou Mexicanou.



Burrito “Metepec”



- 4 ks NP pšeničná tortilla 10”**
- 300g kuřecích prsou**
- 1 plechovka 580g Pinto Fazolového krému La Costena**
- 200g Strouhaného sýra Fuego nebo čedar**
- NP Taco koření**
- Ledový salát natrhaný**
- 1 šálek rajčat na kostičky**
- Salsa Ranchera La Costena**
- 1 kelímek zakysané smetany**

Maso nakořníme opečeme, necháme odležet a po vychladnutí natrháme na vlákna. Do nahřáté tortilly dáme horký fazolový krém, ledový salát, rajče, kuřecí maso a sýr. Tortillu zabalíme burrito stylem. Na talíř nalijeme Salsu Rancheru přes ní položíme překrojené Burrito a dozdobíme zakysanou smetanou.



Ochutnejte to právě...
Mexico

Fajitas Al Carbon



- 2 pl Nuevo Progreso Fajita koření,**
- 4 hovězí plátky á 100 g,**
- 4 Nuevo Progreso Fresh Flour Tortillas,**
- 1 velkou cibuli, po jedné paprice žluté, červené a zelené (nakrájené na plátky),**
- 150 g Nuevo Progreso Guacamole Fresca,**
- 200 ml Salsy Mexicana La Costena**
- 200 ml zakysané smetany,**
- 1 limetku**

Maso potřeme kořením, cibuli nakrájíme na kolečka a papriky na proužky vše postupně vyskládáme do misky, zakapeme limetkovou šťávou a necháme marinovat minimálně 3 hodiny, nejlépe však přes noc. Maso a zeleninu opečeme na pánvi nebo na grilu. Maso nakrájíme ještě teplé přes vlákna na proužky a rozložíme na nahřátou pánev a vkládáme do teplých tortill se zeleninou, salsou, guacamole a zakysanou smetanou.



Bunuelos „GARSÍA“



NP Pšeničná Tortilla 10”
Skořicový cukr
Vanilková zmrzlina
Čerstvé ovoce
Šlehačka
Karamelový toping
1 PL másla

Tortillu rozřežeme na osm dílů a zprudka opečeme na másle. Takto opečené tortilly obalíme ve skořicovém cukru a dáme na talíř. Čerstvé ovoce nakrájíme na drobnější kostičky a položíme je na tortilly . Stejně tak i kopeček zmrzliny. Šlehačkou dozdobíme a mramorujeme karamelovým topingem.