

La Loma Burrito (1 personer)

Forberedelse

Legg opp 10 tortillas på arbeidsbenken. Tacokjøtt, cheddar og pikantesaus mikses, og varmes lett i en kjele. Legg på en halvtynn stripe på midten av hver tortilla (ca 100 gram). Rulles i hele lengden, slik at det blir en tynn pølse like lang som diameteren på tortillaen. Legges opp ved siden av hverandre i en gastronom. Strø pizzaost over, og gratiner det hele i ovn ved 200 grader. Serveres med ønsket ris (tilberedes etter anvisning eller egen oppskrift), picantesaus, guacamole og mais.

Tips: Mengde / antall bør varieres avhengig av om dette er en egen rett, eller tilbehør til annen rett!



Produkter

Tortilla Hvete 16,5cm *(Gluten,Hvete gluten)	1 stk	
Terina Tacokjøtt stekt	0,04	
	kg	
El Paradiso Cheddar Ostesaus	0,02	
	kg	
El Paradiso Picantesaus	0,02	
	kg	
Revet ost	0,02	
	kg	
Casa California Guacamole Western Style	0,02	
	kg	
Premium Mais	0,01	
	kg	
Paraboiled Ris *(kan inneholde spor av Gluten,Bygg gluten,Havre gluten,Hvete gluten,Khorasanhvete gluten,Rug gluten,Spelt gluten,Soya)	0,05	(Enten)
	kg	
Dirty Rice (oppskrift 205)	0,1 kg	(eller)
Red Rice (oppskrift 210)	0,1 kg	(eller)

*Allergener