

FORRÓ MEXIKÓI ÍZEK

MEDITERRÁN ALAPPAL

A gazdag olasz paradicsom télen is meleg hangulatot varázsol, egy csipet mexikói fűszerezéssel pedig a leghidegebb téli napokat is felmelegíti.



Darabolt paradicsom hámozott 3/1
töltő tömeg: 1 500 g

1 159 Ft/db



Egész paradicsom hámozott 3/1
töltő tömeg: 1 500 g

1 159 Ft/db



San Marzano D.O.P. paradicsom konzerv egész hámozott
töltőtömeg: 1 660 g

2 445 Ft/db



Sűrített paradicsom 28-30% 5/1
töltőtömeg: 4 500 g

3 989 Ft/db



Sűrített paradicsom 28-30% 1/1
töltőtömeg: 800 g

829 Ft/db



Vörösbab konzerv 3/1
töltőtömeg: 1 500 g

1 315 Ft/db



Fehérbab konzerv Canellini 3/1
töltőtömeg: 1 500 g

1 140 Ft/db



Csicseriborsó konzerv Ceci Lessati 1/1
töltőtömeg: 480 g

345 Ft/db





**Jalapeño konzerv
szeletelt 3/1**
töltőtömeg: 1500 g
1 485 Ft/db



**Fagyasztott
avokádó kocka**
töltőtömeg: 1 kg
3 110 Ft/kg



**Csemegekukorica
konzerv 3/1**
Töltőtömeg: 1775 g
1 290 Ft/db



**Csemegekukorica
konzerv**
Töltőtömeg: 285 g
335 Ft/db



CHARRO BAB RECEPT



- 1,5 kg **Fiorino** vörösbab konzerv
- 500 ml tyúkhúsleves alaplé
- 500 g bacon
- 1 fej vöröshagyma felkockázva
- 2 gerezd fokhagyma, aprított
- 150 g **La Bella Napoli** kockázott paradicsom konzerv
- 1 marék friss koriander aprítva
- 4 ek. **Fiorino Doppio** sűrített paradicsom
- 50g **Helcom** konzerv jalapeno felkockázva
- Fűszerek: só, bors, babérlevél, őrölt pirospaprika

1. Tegye a babkonzervet és az alaplevet egy nagy lábasba és forralja fel.
2. Kockázza fel a bacont és egy serpenyőben pirítsa meg, majd a zsírából kivéve adja a babhoz.
3. A bacon zsírában pirítsa üvegessé a hagymát, majd adja hozzá a babhoz.
4. Adja hozzá a többi hozzávalót, fűszerezze és gyöngyöztesse legalább 1 órán át, amíg összeérnek az ízek, majd tálalja.

