



MEKSYKAŃSKA FIESTA ZE SMAKIEM



15 PRZEPISÓW
NA MEKSYKAŃSKIE PRZEKĄSKI



SPIS TREŚCI

	ZUPA Z FASOLI Z SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ	3
	NACHOSY ZAPIEKANE Z SEREM	4
	RYŻ Z CZARNĄ FASOLĄ	5
	TORTILLA Z SZARPANYM JACKFRUITEM	6
	BURRITO Z WOŁOWINĄ	7
	QUESADILLA Z KURCZAKIEM I KUKURYDZĄ	8
	QUESADILLA Z WARZYWAMI I SEREM PLEŚNIOWYM	9
	WIEPRZOWINA DUSZONA Z AWOKADO I NACHOSAMI	10
	ENCHILADY Z WIEPRZOWINĄ	11
	EMPANADAS Z INDYKIEM	12
	TACOS Z HALLOUMI I SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ	13
	TACOS Z WIEPRZOWINĄ I FASOLĄ	14
	TORTILLA W SOSIE MANGO - CHILI	15
	SALATKA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI	16
	TACOS Z KURCZAKIEM I PIECZONYMI POMIDORAMI Z AWOKADO	17



CASA de MEXICO

Vegan friendly

AROMATYCZNA I DELIKATNA

ZUPA Z FASOLI Z SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ



4 porcje



25 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Chipsów nachos kukurydzianych solonych** Casa de Mexico
- 2 puszki **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 1 **Papryka Chipotle** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Przyprawy Chili Con Carne** Casa de Mexico
- 200 ml **Mleczka kokosowego 12-14%** House of Asia
- 1 łyżeczka **Pasty z czosnku** House of Asia lub 2 ząbki czosnku drobno posiekane
- 500 ml bulionu warzywnego
- 4 pomidory pokrojone w kostkę
- 2 średnie cebule pokrojone w kostkę
- Olej do smażenia
- Sól do smaku

Do podania:

- 1 puszka **Salsy meksykańskiej czerwonej** Casa de Mexico
- 2 łyżki posiekanej kolendry

PRZYGOTOWANIE

1. Cebulę wraz z pastą z czosnku usmaż, dodaj pomidory, paprykę chipotle, przyprawę chili con carne, smaż 5 minut, dopraw do smaku solą. Dolej bulion, mleczko kokosowe i zmiksuj na gładką konsystencję.
2. Salsę meksykańską przełóż do miski i wymieszaj z kolendrą.
3. Krem podawaj z salsą oraz nachosami.



CASA de MEXICO



IDEALNE NA IMPREZĘ

NACHOSY ZAPIEKANE Z SEREM



4 porcje



15 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 1 paczka **Chipsów nachos kukurydzianych o smaku serowym** Casa de Mexico
- 1 **Salsa serowa** Casa de Mexico lub **Salsa Guacamole** Casa de Mexico
- 50 g sera cheddar/gouda lub wegańskiego startego na grubych oczkach

PRZYGOTOWANIE

1. Do żaroodpornego naczynia przełóż nachosy i posyp startym serem. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 5 minut. Podawaj z ulubioną salsą.



DELIKATNY I SMAKOWITY

RYŻ

Z CZARNĄ FASOLĄ



4 porcje



50 minut



lekkie pikantne

SKŁADNIKI

- 1 puszka **Czarnej fasoli**
Casa de Mexico
- 3-4 łyżeczki **Pasty z czosnku**
House of Asia lub 5-6 drobno posiekanych ząbków czosnku
- 150 g ryżu basmati
- 300 g passaty pomidorowej
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 100 g kukurydzy z puszki
- 100 g cebuli pokrojonej w kostkę
- 1 łyżeczka kuminu
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 3 łyżki posiekanej kolendry
- Olej do smażenia
- 300 ml wody

PRZYGOTOWANIE

1. Ryż basmati namocz w zimnej wodzie.
2. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, podsmaż cebulę z pastą z czosnku, dodaj kumin, cynamon, jedną łyżkę posiekanej kolendry, koncentrat pomidorowy i smaż przez 5 minut. Pod koniec dodaj kukurydzę oraz czarną fasolę, wymieszaj i przełóż do dużego garnka, następnie dodaj namoczony ryż oraz passatę pomidorową, a na koniec wlej wodę. Gotuj pod przykryciem przez około 30-40 minut.
3. Gotowe danie posyp świeżą kolendrą.





CASA de
MEXICO



PYSZNE I SYCĄCE

TORTILLA Z SZARPANYM JACKFRUITEM



4 porcje



15 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI

- 1 puszka **Jackfruta zielonego szarpanego QF**
- 4 **Wrapy pszenne** Casa de Mexico
- 3 łyżki **Sosu do kaczki po pekińsku** House of Asia
- Ulubione warzywa: np. cebula, kapusta, papryka, marchewka, pak choi
- 2 łyżki oleju rzepakowego lub ryżowego
- 3 łyżki wody
- Szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

1. Jackfruta przełóż na sitko, odcedź z zalewy i przepłucz dokładnie pod bieżącą wodą. Odcisnij nadmiar wody i przełóż do miseczki.
2. Pokrój warzywa w drobne paski.
3. Rozgrzej olej na patelni, następnie dodaj pokrojoną cebulę i lekko podsmaż. Następnie dodaj jackfruta i smaż do lekkiego zbrązowienia, od czasu do czasu mieszaj całość.
4. W osobnej miseczce wymieszaj sos do kaczki po pekińsku z wodą. Tak rozrobiony sos dodaj na patelnię, wymieszaj z jackfruitem i cebulą.
5. Po chwili dodaj resztę warzyw i smaż jeszcze ok. minuty, pod koniec dopraw do smaku szczyptą soli.
6. Na każdej połowie tortilli ułóż farsz, następnie złóż je na pół i jeszcze raz na pół, tak aby powstał trójkąt.
7. Tak przygotowane wrapy podgrzej na patelni grillowej lub w opiekaczu.





CASA de MEXICO

KLASYCZNIE PRZEPYSZNE

BURRITO Z WOŁOWINĄ



4 porcje



45 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 500 ml **Sosu taco** Casa de Mexico
- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 1 łyżka **Przyprawy do burrito** Casa de Mexico
- 50 g **Papryki Jalapeno zielonej krojonej** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 3 posiekane ząbki czosnku
- 500 g mięsa mielonego wołowego
- 100 g ugotowanego wcześniej ryżu
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- Olej do smażenia

Do podania:

- 1 puszka **Salsy meksykańskiej czerwonej** Casa de Mexico
- 2 łyżki posiekanej kolendry

PRZYGOTOWANIE

1. Cebulę i pastę z czosnku podsmaż na oleju, dodaj mięso i smaż 10 minut. Dodaj sos do taco i duś przez kolejne 10 minut. Pod koniec dodaj ryż, fasolę, pokrojoną drobno paprykę jalapeno i przyprawę do burrito.
2. Farsz nakładaj na środek wrapów i zwijaj. Zapiecz w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 180°C.
3. Gotowe burrito posyp kolendrą i podawaj z salsą meksykańską czerwoną.





CASA de MEXICO

PROSTY KLASYK

QUESADILLA Z KURCZAKIEM I KUKURYDZĄ



4 porcje



30 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 1 łyżka **Przyprawy do burrito** Casa de Mexico
- 1 pierś z kurczaka pokrojona w drobne paski
- 200 g sera cheddar
- 1 papryka czerwona pokrojona w paski
- 2 cebule pokrojone w paski
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Pierś wymieszaj z przyprawą do burrito i usmaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor, następnie dodaj paprykę i cebulę, smaż kilka minut. Wyłóż na papier i odsącz tłuszcz.
2. Ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
3. Na tortille nałóż ser, mięso, warzywa i złoż na pół. Przełóż do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz 10 minut. Pokrój w trójkąty.





CASA de
MEXICO

ZASKAKUJĄCA I WYJĄTKOWA

QUESADILLA



4 porcje



35 minut



pikantne

Z WARZYWAMI I SEREM PLEŚNIOWYM

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Przyprawy do fajita** Casa de Mexico
- 1 puszka **Salsy meksykańskiej czerwonej** Casa de Mexico
- 100 g startego sera pleśniowego typu lazur
- 200 g sera tartego cheddar
- 2 pomidory pokrojone w kostkę
- 100 g selera naciowego
- 100 g cukinii
- 100 g pora
- 1 czerwona cebula
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Wrapy podgrzej na suchej patelni.
2. Selera, cukinię, pora i cebulę pokrój w cienkie paski, podsmaż na oleju przez 5-6 minut, dodaj pomidory i dopraw przyprawą do fajity. Warzywa odstaw do wystudzenia.
3. Na całej powierzchni wrapa wyłóż ser cheddar, warzywa, ser pleśniowy i całość przykryj drugim wrapem, lekko dociśnij. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C na 10-12 minut.
4. Quesadille pokrój na trójkąty i podawaj z czerwoną salsą meksykańską.



CASA de MEXICO



ROZPŁYWAJĄCE SIĘ W USTACH

WIEPRZOWINA DUSZONA Z AWOKADO I NACHOSAMI



4 porcje



60 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 200 g **Sosu taco** Casa de Mexico
- 3 łyżeczki **Przyprawy chili con carne** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki drobno posiekanej **Papryki pepperoni czerwonej całej** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 3-4 ząbki drobno posiekane
- 500 g mielonej wieprzowiny
- 2 średnie cebule pokrojone w drobną kostkę
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- Olej do smażenia

Do podania:

- **Salsa guacamole** Casa de Mexico
- **Chipsy nachos kukurydziane solone** Casa de Mexico
- **Papryka jalapeno zielona krojona** Casa de Mexico

PRZYGOTOWANIE

1. Na patelnię wlej olej, podsmaż cebulę, dodaj mięso, pastę z czosnku, smaż na rumiany kolor, a pod koniec dodaj przyprawę chili con carne, sos taco, wymieszaj i duś przez około 25 minut na wolnym ogniu. Po tym czasie dodaj świeżą kolendrę.
2. Wieprzowinę nałóż do misek na wierzch połóż łyżkę salsy guacamole, kilka marynowanych papryczek jalapeno i garść nachosów.





SMACZNE I SYCĄCE

ENCHILADY Z WIEPRZOWINĄ



4 porcje



45 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 1 opakowanie **Przyprawy do fajita** Casa de Mexico
- 600 ml **Sosu taco** Casa de Mexico
- 3-4 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 4-5 posiekane ząbki
- 500 g wieprzowiny mielonej
- 50 g koncentratu pomidorowego
- 2-3 łodygi selera naciowego drobno pokrojonego
- 200 g startego sera cheddar
- 2 cebule pokrojone w piórka
- 2-3 łyżki świeżej kolendry
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- Sól do smaku
- Olej do smażenia

Do podania:

- **Salsa Guacamole** Casa de Mexico
- 2 łyżki świeżej kolendry

PRZYGOTOWANIE

1. Na rozgrzanym oleju usmaż cebulę z pastą z czosnku, dodaj seler, pół opakowania przyprawy do fajita, podsmaż, a następnie dołóż koncentrat pomidorowy i smaż 2-3 minuty. Dodaj 300 ml sosu do taco, mięso i wymieszaj. Duś pod przykryciem przez 30-40 minut, a pod koniec dopraw solą. W miseczce wymieszaj skrobię z 3 łyżkami wody i przełóż do mięsa, dokładnie wymieszaj, doprowadź do wrzenia, dorzuć połowę sera, kolendrę, odstaw.
2. Na środku każdego wrapa nałóż farsz, trochę sera i zawijaj w rulony. Tak przygotowane wrapy ułóż w naczyniu żaroodpornym, polej sosem pozostałym sosem taco, posyp przyprawą do fajitas oraz serem i piecz w temperaturze 190°C przez 10-15 minut. Podawaj z salsą i posyp kolendrą.





CASA de MEXICO

SMAKOWITE I AROMATYCZNE

EMPANADAS

Z INDYKIEM I SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ



4 porcje



60 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 1 **Papryczka chipotle** Casa de Mexico
- 5 łyżeczek **Przyprawy do Fajita** Casa de Mexico
- 3 łyżeczki **Pasty z czosnku** House of Asia lub 3-4 posiekane ząbki czosnku
- 200 g **Sosu Taco** Casa de Mexico
- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 150 g kukurydzy z puszki
- 400 g mięsa mielonego z indyka
- 100 g sera cheddar
- 2 opakowania gotowego ciasta kruchego lub francuskiego
- 1 cebula pokrojona w drobną kostkę
- 1 jajko wymieszane z wodą i solą do posmarowania empanadas
- 2 łyżki posiekanej świeżej kolendry
- 3 łyżki oleju

Do podania:

- 200 g **Salsy meksykańskiej czerwonej** Casa de Mexico

PRZYGOTOWANIE

1. Na rozgrzaną patelnię wlej olej, podsmaż cebulę z pastą z czosnku, dodaj przyprawę do fajita, mięso, smaż przez kolejne 5 minut, pod koniec dodaj kukurydzę, fasolę, sos taco, duś 10 minut, dodaj ser, wymieszaj z kolendrą, odstaw do wystudzenia.
2. Gotowe ciasto wyłóż na blat kuchenny, podsyp mąką, delikatnie rozwałkuj, następnie wytnij kółka i na każde nałóż farsz, zwiń jak pierogi.
3. Przygotowane empanadas przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia posmaruj jajkiem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na 25-30 minut.
4. Gotowe danie podawaj z salsą meksykańską.



CASA de MEXICO



KOLOROWE I CHRUPIĄCE

TACOS

Z HALLOUMI I SALSĄ MEKSYKAŃSKĄ



4 porcje



45 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Taco shells** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Ostrego sosu z czerwonej papryki jalapeno** Casa de Mexico
- 1 batat
- 200 g sera halloumi
- 150 g kiszzonej czerwonej lub białej kapusty drobno pokrojonej
- Plaster ananasa
- 4 rzodkiewki pokrojone w plasterki
- 2 łyżki soku z limonki
- 1-2 łyżki posiekanej kolendry
- Sól, pieprz czarny

Do podania:

- 100 g **Salsy verde zielonej** Casa de Mexico
- 4 łyżki pestek granatu
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- 1 limonka pokrojona w cząstki

PRZYGOTOWANIE

1. Batata upiecz do miękkości w temperaturze 200°C. Wyjmij, obierz ze skórki i przełóż do miski. Dolej sos z ostrej papryki jalapeno, dopraw solą, pieprzem, dodaj kolendrę i dwie łyżki soku z limonki. Całość wymieszaj, aż powstanie puree.
2. Plaster ananasa i ser halloumi grilluj na patelni na rumiany kolor, następnie pokrój na mniejsze kawałki.
3. Do muszli taco nałóż puree z batata, kapustę, ser halloumi, ananasa, rzodkiewkę, pestki granatu, całość polej zieloną salsą, posyp kolendrą i podawaj z limonką.





CASA de
MEXICO

PRZEPYSZNE POŁĄCZENIE

TACOS Z WOŁOWINĄ I CZARNĄ FASOLĄ



4 porcje



60 minut



lekkie pikantne

SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Wrapów pszennych** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Przyprawy do Taco** Casa de Mexico
- 2 łyżeczki **Ostrego sosu z czerwonej papryki Jalapeno** Casa de Mexico
- 1 puszka **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 1 łyżka **Pasty z czosnku** lub 2-3 posiekane ząbki
- 400 g mielonej wołowiny
- 3-4 pomidory
- 2 szt. awokado odmiany Hass pokrojonego w drobną kostkę
- 1 średnia cebula
- 1 łyżeczka mielonego kuminu
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- Sok z 1 limonki
- Sól i pieprz do smaku
- Oliwa do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Pół cebuli pokrój w piórka, podsmaż z wołowiną i pastą z czosnku na oliwie przez 5-6 minut, dodaj pokrojone pomidory i smaż, aż mięso będzie miękkie, pod koniec dodaj wyplukaną wcześniej czarną fasolę. Całość dopraw do smaku kuminem, przyprawą do taco, jedną łyżką kolendry i dokładnie wymieszaj, odstaw do wystudzenia.
2. Wrapy z tortilli grilluj na suchej patelni, aż się zarumienią. Następnie wytnij z nich mniejsze kółka, złóż na pół i włóż do szklanki, tak aby nadać kształt muszli – w ten sposób zastąpisz taco shells.
3. Posiekaj resztę cebuli, wymieszaj z awokado, dopraw solą i pieprzem oraz odrobiną soku z limonki i sosem z ostrej papryki jalapeno.
4. Do muszli nałóż farsz z awokado, wołowinę z warzywami, a na końcu posyp pozostałą kolendrą oraz skrop sokiem z limonki.





CASA de
MEXICO

ZASKAKUJĄCE POŁĄCZENIE

TORTILLA W SOSIE MANGO - CHILI



4 porcje



45 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 4 **Wrapy pszenne** Casa de Mexico
- 1 łyżeczka **Pasty z chili** House of Asia lub **Papryki jalapeno zielonej krojonej** Casa de Mexico drobno posiekanej
- 2 łyżki **Sosu Teriyaki** House of Asia
- 200 g piersi z kurczaka
- 1 papryka
- 1/2 cukinii
- 2 cebule
- 1 pomidor pokrojony w kostkę
- 1 awokado pokrojone w kostkę
- 4 plastry sera cheddar
- 2 łyżeczki posiekanej kolendry
- Sól i pieprz do smaku

Sos:

- 1 łyżka **Musztardy dijn** Maille
- 1 łyżka **Pulpy z mango** QF
- 2 łyżki jogurtu naturalnego

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka pokrój w plastry dopraw solą i pieprzem. Grilluj na rumiany kolor.
2. Paprykę, cukinię oraz cebulę pokrój w paski, grilluj na rumiany kolor, a następnie wymieszaj z sosem teriyaki pastą chili lub zieloną papryką jalapeno.
3. Na każdym wrapie połóż plaster sera, kurczaka, grillowane warzywa, następnie dodaj pomidora, awokado, kolendrę i zwiń jak krokiet, połóż na grillu i zostaw, aż się zarumieni.
4. Wymieszaj ze sobą składniki sosu i podawaj z gotowymi tortillami.



CASA de MEXICO



SAMODZIELNIE I JAKO DODATEK

SAŁATKA

Z GRILLOWANYMI WARZYSWAMI



4 porcje



25 minut



pikantne

SKŁADNIKI

- 5-6 **Papryk pepperoni czerwonych całych** Casa de Mexico
- 100 g **Sosu do spring rolls i sajgonek** Ros Thai Thai
- 10 **Greckich olbrzymich zielonych oliwek** Gaea
- 1 cebula czerwona
- 1 bakłażan
- 1 papryka zielona
- 100 g ulubionego mixu sałat
- 2 pomidory
- 3 łyżki posiekanego szczypiorku

Marynata:

- 2 łyżki **Pasty z czosnku** House of Asia
- 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** House of Asia
- 3 łyżki oleju

PRZYGOTOWANIE

1. W misce wymieszaj składniki marynaty.
2. Cebulę, bakłażana, paprykę i pomidory pokrój na mniejsze kawałki i zamarynuj w połowie ilości przygotowanej marynaty.
3. Grilluj warzywa na rumiany kolor, aż zmiękną i posmaruj sosem do spring rolls i sajgonek. Następnie przełóż je do miski, dodaj pokrojone oliwki i papryczki, sałatę, pozostałą część marynaty, i delikatnie wymieszaj. Na koniec gotową sałatkę posyp szczypiorkiem.





CASA de MEXICO

CHRUPIĄCE I AROMATYCZNE

TACO Z KURCZAKIEM I PIECZONYMI POMIDORAMI Z AWOKADO



SKŁADNIKI

- 1 opakowanie **Taco shells** Casa de Mexico
- 1 puszka **Salsy meksykańskiej czerwonej** Casa de Mexico
- 1 łyżeczka **Przyprawy do fajita** Casa de Mexico
- 1/2 puszki **Czarnej fasoli** Casa de Mexico
- 1 słoik **Sosu taco** Casa de Mexico
- 200 g mięsa z podudzia kurczaka pokrojonych w kostkę
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2-3 ząbki czosnku drobno posiekane
- 1 łodyga selera naciowego pokrojona w kostkę
- 2 pomidory pokrojone w kostkę
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- 200 g pomidorków cherry
- 2 szt. awokado pokrojonego w kostkę
- Oliwa z oliwek
- Sól morską

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka zamarynuj w przyprawie fajita.
2. Wszystkie pomidory, cebulę, selera posól i wymieszaj z oliwą, wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 15 minut.
3. Na patelnię wlej odrobinę oliwy, podsmaż kurczaka przez 5-6 minut. Następnie dodaj upieczone wcześniej warzywa, sos taco oraz czarną fasolę, całość wymieszaj i duś przez kolejne 8-10 minut.
4. Muszle do taco napełnij pokrojonym awokado, dodaj farsz i całość udekoruj świeżą kolendrą.



SKLEPY

NASZE PRODUKTY ZNAJDZIESZ W NAJWIĘKSZYCH SIECIACH
W POLSCE ORAZ SKLEPACH ONLINE

