



FRÜHSTÜCKSBURRITO MIT SPECK UND PAPRIKA



QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

INGREDIENTI PER 10

135 g QimiQ Sauce Base

10 Tortilla

900 g Uovo (Uova)

240 g ,

240 g Chorizo [Salami spagnolo con paprika],

120 g Peperoncini Poblano,

120 g ,

80 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),

Aglione,

Sale e pepe, nach Bedarf

PREPARAZIONE

1. Tortillas aufwärmen. Eier mit QimiQ Sahne-Basis gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse einrühren und unter Rühren stocken lassen.
3. Paprika, Zwiebeln, Patrick Cudahy Cherry Wood Speck, Chorizo und Knoblauch dazugeben.
4. Tortillas füllen und einwickeln. Mit Salsa Sauce und Sour Cream servieren.