

Μεξικάνικο χοιρινό

Υλικά

- 1kg κόντρα Α/Ο ή ψαρονέφρι σε λωρίδες
- 200g Σάλτσα Mexico (Κωδ. 55027)
- 50g Μαρινάτα Tex-Mex (Κωδ. 450640)
- 100g πράσινη πιπεριά σε στικ
- 100g κόκκινη πιπεριά σε στικ
- 150g καλαμπόκι και κόκκινο φασόλι κονσέρβα

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε το χοιρινό με τη Μαρινάτα Tex-Mex.
2. Προσθέτουμε τις πιπεριές και το καλαμπόκι με το φασόλι (καλά στραγγισμένα) και ανακατεύουμε.
3. Μεταφέρουμε σε δισκάκι και γαρνίρουμε με lime και φύλλα κόλιανδρου.
4. Ιδανικά προσφέρουμε τη Σάλτσα Mexico ξεχωριστά στον πελάτη, μέσα σε ντιπ με καπάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Σε πολύ δυνατή φωτιά, σοτάρουμε το κρέας σε τηγάνι μέχρι να πάρει χρώμα. Προς το τέλος του μαγειρέματος, περιχύνουμε τη Σάλτσα Mexico και σβήνουμε με λίγο χυμό lime.