



Salud Dondurulmuş Avokado Küpleri

Dünyaca ünlü Haas avokadolarından üretilmiş, olgun, soyulmuş ve doğranmış avokado parçalarıdır. Salataların üzerinde, sandviç ve dürümlerin içinde, başlangıç tabaklarında, çorbalarda, kanepelerde kullanılır. Zaman ve işçilikten tasarruf sağlar. Tüm yıl boyunca aynı lezzet ve kalitede olgun avokadolar kullanımınıza hazır olarak derin dondurucunuzda bekler. Küpler olgun olmasına rağmen, çözülmediğinde yapısını korur ve ezilmez.



Casa Fiesta Salsa Dip Sos

Olgunlaşmış domates, dolmalık biber, jalapeno biber ve küp doğranmış beyaz tatlı soğandan yapılan, baharatlar ile tatlandırılan kullanıma hazır dip sos her türlü Meksika yemeğinde özellikle de fajitanın yanında sos olarak kullanılır.



La Costena Siyah Fasulye Konservesi

Haşlanmış siyah Meksika fasulyeleri, burritoların içerisinde, salatalarda, Meksika yemeklerinin yanında garnitür olarak, pilavların içerisinde, dip sos yapımında kullanılan, Tex-Mex mutfağının en çok kullanılan malzemelerinden biridir.



Mission 30 cm Tam Buğday Tortilla Ekmegi

Sağlıklı ve doğal wrap (dürüm) veya füzyon mutfağı reçeteleri üretebilmeniz için, tam buğday unundan yeni bir tortilla ekmeği alternatifi.



Casa Fiesta Tako Kabuğu

Tex-Mex mutfağının sandviçi de diyebileceğimiz takoları hazırlamakta kullanılan %100 mısır unundan hazırlanmış çtır tako kabukları.



Magic Seasoning Blends Tako Baharatı

Tex-Mex mutfağında çok sık kullanılan bu baharat, tako yapımının yanı sıra sote et yemeklerine, börek ve hamur işlerinde kullanılan etli dolgu malzemelerine ve dürümlere çok özel bir lezzet katar.



Salud Donuk Avokado Püresi

%100 Haas avokado püresi. Guacamole yapımında ya da kendinize özgü sos ve sandviç reçetelerinizde avokado ihtiyacınızı karşılamanız için ideal.



La Costena Chipotle Domates Sosunda Tütsülenmiş Jalapeno Biberi

Kurutulup, tütsülenerek güzel bir aroma kazanan ve leziz bir domates sosu içinde saklanan kırmızı jalapeno biberidir. Kuvvetli bir acısı vardır. İçine katıldığı soslara kendine özgü farklı bir karakter katar. Özellikle pişirilen veya soğuk Tex-Mex soslarının yapımında kullanılır. Mayonezle karıştırılarak, sandviç ve hamburgerler için çok güzel bir sos elde edilebilir.



Mission 15 cm Mısırlı Tortilla Ekmegi

Meksika'nın geleneksel ekmeği olan tortilla, yassı ve sağlam yapısı sayesinde burrito ve quesadilla gibi Meksika yemeklerinin yapımında kullanıldığı gibi tüm dünyada wrap (dürüm) yapımında kullanılır.



Sweet Baby Ray's Barbekü Sos

Geleneksel Amerikan barbekü sosu.



Casa Fiesta Cheddar Peynirli Sos

Cheddar peyniri ile hazırlanmış kullanıma hazır dip sos et yemekleri ve Meksika yemeklerinin yanında, ağırlıklı olarak aperatiflerin ve cipslerin yanında kullanılır.



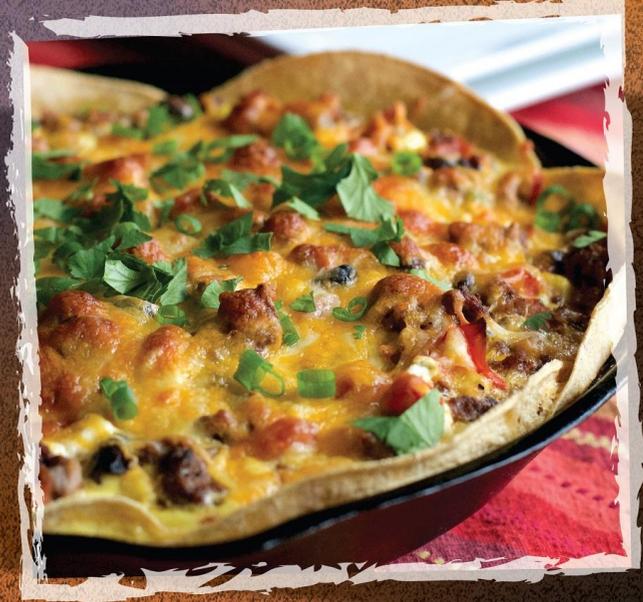
Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı

Amerikan mutfağının sevilen çeşnilerinden biridir. Panelenmiş ve kızarmış tavuk parçaları (cajun fingers), tavuk kanatları ve biftekler başta olmak üzere pek çok yemeği lezzetlendirmek için kullanılır.



Casa Fiesta Tortilla Cips

%100 mısır unundan üretilmiş Meksika tarzı mısır cipsidir. Üzerine farklı malzemeler ve soslar dökülüp ısıtıldığında bile çtır yapısını koruduğu için, nachos yapımı için en ideal ciptir. Bunun yanı sıra içkilerin yanına Tex-Mex dip sosları ile aperatif olarak servis edilir, salataların içerisinde çtır bir doku katmak için kullanılabilir. Küçük parçalar halinde ufaladığınız mısır cipslerini, balık, tavuk vs. panelerinde farklı bir kaplama malzemesi alternatifi olarak kullanabilirsiniz.



TEX-MEX Uygulaması



MEKSİKA FASÜLYESİ SALATASI;

MALZEMELER;

250 Gram	Frigopak Meksika Fasulyesi
40 Gram	Salud Donuk Avokado Küpleri
1 Adet	Kırmızı Kaliforniya Biber
1 Adet	Orta Boy Kırmızı Soğan
2 Y.Kaşığı	Zeytinyağı
1 T.Kaşığı	Lime Suyu
1 Ç.Kaşığı	Lime Zest
1 Ç.Kaşığı	Kimyon
1 Ç.Kaşığı	Tuz
1 Ç.Kaşığı	Karabiber
1 Ç.Kaşığı	Daregal Kişniş
1 Diş	Sarımsak
1 T.Kaşığı	Acetum Sherry Şarap Sirkesi

HAZIRLANIŞI;

Fasulyeleri sudan geçirip süzün, soğan ve biberi jülyen doğrayın ve avokado küplerini de ilave edip fasulye ile karıştırın. Sos için kalan bütün malzemeleri bir kaptaki karıştırıp salataya ilave edin ve dolapta 2 saat kadar dinlendirip servis edin.

VEGI BURRITO

MALZEMELER;

80 Gram	Baldo Piriç
80 ml	Casa Fiesta Salsa Sos
80 ml	Sıcak Su
2 Y.Kaşığı	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
1 Y.Kaşığı	UFC Tatlı Mısır Konservesi
1 T.Kaşığı	Salud Donuk Avokado Küpleri
30 Gram	Rende Çedar Peyniri
1 Adet	Mission 30 cm Tam Buğday Tortilla Ekmeği
1 T.Kaşığı	Tuz

HAZIRLANIŞI;

Pirinci salsa sos ve suyla beraber haşlayın. Haşladığınız pirinçleri bir kaptaki bekletin, pirinçler oda sıcaklığına geldiği zaman çedar, fasulye, mısır ve avokado küpleriyle karıştırıp tortilla ekmeğiyle bir ucu açık olacak şekilde wrap yapın ve 180°C fırında 3-4 dakika ısıtıp servis edin.

TURK TACO

MALZEMELER;

2 Adet	Casa Fiesta Taco Kabuğu
60 Gram	Rende Acılı Sucuk
30 Gram	Sert Beyaz Peynir
100 Gram	Haşlanmış Nohut
1 Y.Kaşığı	Frontoia Zeytinyağı
1 Y.Kaşığı	Tatki Limon Suyu
1 T.Kaşığı	Tuz
1 Demet	Maydanoz

HAZIRLANIŞI;

Nohut, zeytinyağı, limon suyu ve 1 Tatlı kaşığı tuzu mutfak robotunda püre haline getirin. Taco Kabuğunu 175°C fritözde 1 dakika kadar kızartın. Rendelemiş sucuğu tavada 3-4 dakika kadar soteleyip kızarttığınız taco kabuğunun içine doldurun. Rendelemiş beyaz peyniri de üstüne ilave edip 1 dakika kadar 180°C fırında ısıtıp üstüne hazırladığınız humus ve maydanoz ile birlikte servis edin.

PASTIRMALI QUESIDILLA

MALZEMELER;

1 Adet	Mission 30 cm Domatesli Wrap
4 Dilim	Yağlı Pastırma
80 Gram	Emmanthel Peyniri
1 Ç.Kaşığı	Hugli Köri Sos
2 Y.Kaşığı	Süzme Yoğurt
1 Ç.Kaşığı	Daregal Kişniş ve Frenk Soğanı

HAZIRLANIŞI;

Pastırmayı köri tozu ile birlikte soteleyin. Wrapın içine pastırmayı ve emmantel peynirini koyup wrapı yarım ay şeklinde kapatıp tavada her iki tarafını 3 er dakika pişirin. Süzme yoğurta daregal otları ilave edip karıştırın. Hazırladığınız sosla birlikte quesidilla yi servis edin.

KARİDES NACHOS

MALZEMELER;

6 Adet	Casa Fiesta Tortilla Cips
6 Adet	Temizlenmiş Orta Boy Karides
80 Gram	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
30 Gram	UFC Tatlı Mısır Konservesi
80 Gram	Casa Fiesta Çedar Peynirli Sos
40 Gram	Salud Donuk Avokado Küp
1 T.Kaşığı	Kimyon
2 Y.Kaşığı	Süzme Yoğurt
1 Y.Kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 T.Kaşığı	Tuz

HAZIRLANIŞI;

Karidesi, mısır ve fasulyeyi yağda tuz ilave ederek karidesler renk alana kadar soteleyin. Cipsleri fritözde 30 saniye kızartıp fırın tepsinde alın. Üstlerine sırasıyla çedar sosu ve sotelediğiniz malzemesi ilave edip 180°C fırında 2 dakika pişirin. Üzerine sos olarak yoğurdu avokado ve kimyon ile karıştırıp servis edin.

BİBER TACO

MALZEMELER;

2 Adet	Renkli Biber
100 Gram	Az Yağlı Kıyma
2 Y.Kaşığı	Daregal Doğranmış Soğan
1 T.Kaşığı	UF Tatlı Mısır Konservesi

1 Y.Kaşığı

La Costena Siyah Fasulye Konservesi

1 Y.Kaşığı	Baldo Piriç
1 Y.Kaşığı	Magic Taco Baharatı
50 Gram	Casa Fiesta Salsa Dip Sos
1 Y.Kaşığı	Rende Çedar Peyniri
2 Y.Kaşığı	Mozarella
2 Y.Kaşığı	Salud Donuk Guacamole
1 T.Kaşığı	Tuz

HAZIRLANIŞI;

Biberleri temizleyip 175°C fırında 20 dakika pişirin. Guacamole hariç bütün karışımı 6-7 dakika kadar beraberce pişirin. Harç hazır olduğunda biberlere doldurun. Üzerlerine mozarella peyniri ilave edin. 175°C fırında 15 dakika pişirin ve üstüne guacamole koyup servis edin.

TAVUKLU TACHITOS

MALZEMELER;

1 Adet	Mission 16,3 cm Tortilla Ekmeği
2 Adet	Tavuk Kalça
1 Y.Kaşığı	Magic Chili Baharatı
1 Y.Kaşığı	Casa Fiesta Salsa Sos
1 T.Kaşığı	Tabasco Habanero Sosu
40 Gram	Sert Beyaz Peynir
1 Y.Kaşığı	Salud Avokado Püresi
2 Y.Kaşığı	Keçap
1 T.Kaşığı	Tuz

HAZIRLANIŞI;

Tavuşu chili baharatı ile marine edin. Tavukları bütün halde tavada 2 tarafını 2 şer dakika pişirip salsa sosu ilave edin ve sosu çekirin. Sosu çekince tavukları bir kaba alıp dinlendirin ve oda sıcaklığına geldiğinde didikleyp tortillanın içine koyun. Tavukla beraber tabasco sos ve keçapı ilave edip tortillayı sarın ve bir kurdan ile tutturun.175°C fritözde 1 dakika kadar kızartıp guacamole ve beyaz peynir ile servis edin.

TACO PARÇALI ET SOTE

MALZEMELER;

120 Gram	Jülyen Doğranmış Bonfile
2 Adet	Kapya Biber
1 Ç.Kaşığı	La Costena Tütsülenmiş Jalapeno Biberi

1 Y.Kaşığı	Doğranmış Domates
1 Y.Kaşığı	Frigopak Meksika Fasulyesi
2 Y.Kaşığı	Daregal Doğranmış Soğan
1 Adet	Mission 15 cm Mısırlı Tortilla Ekmeği
1 Y.Kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 T.Kaşığı	Tuz
1 Adet	Marul
100 Gram	Sert Beyaz Peynir

HAZIRLANIŞI;

Soğanı, eti, jülyen doğranmış kapya biberi, fasulyeyi 4 dakika kadar soteleyip sos olarak tortilla parçalarını ilave edip hazırlayın. Doğranmış domatesi ve chipotle biberini karıştırıp sos karamelize bir kıvam alana kadar pişirin. Son olarak hazırladığınız etin üstüne ince kıyılmış marulları, sosu ve rende beyaz peyniri koyarak servis edin.

BARBEKÜ ENCHLADA

MALZEMELER;

1 Adet	Kuzu İncik
1 Y.Kaşığı	Sweet Baby Ray Barbekü Sos
1 T.Kaşığı	Magic Barbekü Baharatı
1 Adet	Mission 30 cm İspanaklı Wrap
1 S.Bardağı	Doğranmış Domates
100 Gram	Rendelenmiş Cheddar Peyniri
1 Adet	Havuç
1 Adet	Soğan
1 T.Kaşığı	Sel de Guarende Tuz
1 T.Kaşığı	TRS Tane Karabiber

HAZIRLANIŞI;

Kuzu inciciği bir tencereye su, havuç, soğan tuz ve karabiberle birlikte et yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Barbekü sos ve barbekü baharatını beraberce ısıtın 1 kepçe kadar et suyundan ilave edip çekirin. Et hazır olduğu zaman didikleyp barbekü sosla beraber 2 dakika pişirin. Harcı wrapa sarıp derin bir gastronomi kopyu üstüne domatesi ve cheddarı ilave edip 180°C fırında peynir eriyene kadar pişirip servis edin.

DOLGULU FIRIN TAVUK

MALZEMELER;

1 Adet	Tavuk Göğüs
2 Y.Kaşığı	Casa Fiesta Cheddar Sos
1 Y.Kaşığı	Jalapeno Biberi
4-5 Adet	Casa Fiesta Tortilla Cips
70 Gram	Rende Mozarella Peyniri
1 Y.Kaşığı	Magic Çajun Baharatı
1 Y.Kaşığı	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 T.Kaşığı	Tuz

HAZIRLANIŞI;

Nachos, cheddar sos ve jalapeno biberlerini tavada soteleyin. Göğüs tavukta enine 4 tane derin çizik atın ve hazırladığınız harcı içine doldurun. Tavuğun üstüne çajun baharatını ve mozarella peyniri ekleyip 200°C fırında 25 dakika pişirip servis edin.