

Escalope haché mexicain



N° DE RECETTE.: 2023072

Quantité Description

1000 g	Viande de porc 70/30, non-épicé
200 g	Mix de poivrons, en brunoise
100 g	Cheddar, râpé
40 g	MIX HAMBURGER MEXICAIN (1705900)
15 g	VEKA STABIL (1701293)

CHAPELURE RAPIDE ÉPICÉE (1021382)
Manipulation

- 1) Passer la viande d'abord par la grosse plaque et ensuite par la plaque 3,5 mm.
- 2) Bien mélanger la viande hachée avec le mix de poivrons, le cheddar et le MIX HAMBURGER MEXICAIN.
- 3) Ajouter le VEKA STABIL et mélanger jusqu'à l'obtention d'une bonne liaison.
- 4) Former des boulettes de 120 g, les rouler dans la CHAPELURE RAPIDE ÉPICÉE, ensuite former les escalopes avec la presse hamburger rib grill et les paner à nouveau avec la chapelure.

Préparation

Sur la poêle.

Notes

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation EU en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.