



Tacos de trinxat



#TrinxatEstiu

Qui ha dit que el trinxat és d'hivern?

Fresc i amb una bona presentació és una manera fàcil, diferent i divertida de menjar verdures 100% naturals!

Summer Slow Fast Food

Descarrega't la recepta a **carlit.cat**

INGREDIENTS:

- 300 gr de trinxat
- 6 u. de "torta" de blat de moro
- 200 gr. de pit de pollastre
- 1 u. de ceba vermella i pebrot verd italià
- 1/2 u. de pebrot vermell
- 1/2 u. de llimona
- 1/2 u. de taronja
- 5 cl. de vinagre el xerès
- 15 cl. d'oli de girasol
- Sal i pebre

Salsa de formatge de cabra

- 100 gr. de rulo de formatge de cabra
- 20 cl. de crema de llet
- 1 cullerada de maizena (diluïda en aigua freda)

ELABORACIÓ:

1



Tallar les verdures: ceba vermella, pebrot verd italià i pebrot vermell

2



Amb un dia d'antelació es posa a marinar el pit de pollastre amb el suc de la llimona, de taronja, el vinagre de xerès, oli, sal i pebre. Es deixa marinar tota la nit

3



Tallar el pollastre a juliana

4



Saltegem el pollastre a la paella

5



Incorporem les verdures tallades en el pollastre

6



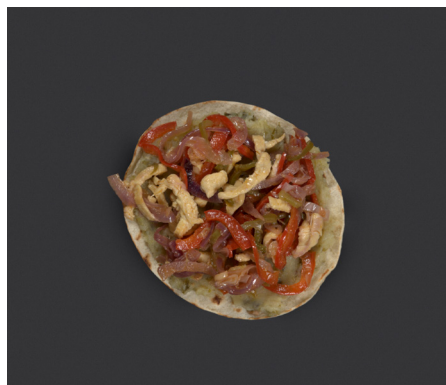
Barrejar el pollastre amb les verdures a juliana

7



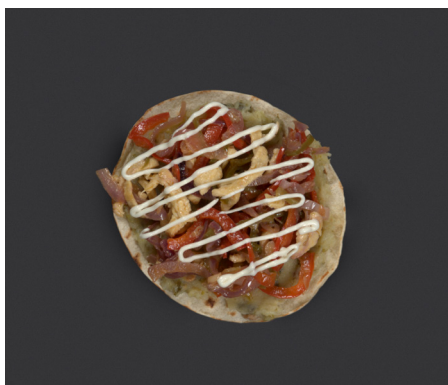
Agafem una "torta" de blat de moro.

8



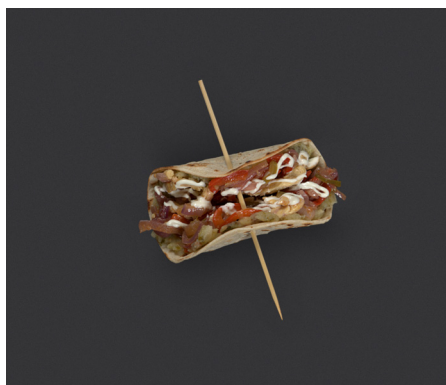
Posem el trinxat sobre la "Torta" de blat de moro i, després, la mescla de verdures amb pollastre

9



Acabem posant una salsa de crema de formatges realitzada mesclant crema de llet, formatge de cabra ratllat i amb una gota de midó de blat de moro (Maizena)

10



El dobleguem i hi posem un pal de pinxo perquè sigui més pràctic de menjar