

# Чимичанга с томленной свининой и баклажаном



## Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Барбекю 25 г
- Тортилья 1 шт
- Баклажан 60 г
- Свинина шея 100 г
- Лук репчатый 10 г
- Морковь 10 г
- Чеснок 2 г
- Сливочное масло 5 г
- Соль 2 г

## Приготовление

Свинину томим с морковью, луком, чесноком, солью 12 часов при 110 градусах, разбираем на волокна и смешиваем с барбекю.

Баклажан запекаем при 180 градусах 10 минут в фольге.

В тортилью кладем свинину в барбекю, запеченный баклажан (без кожицы), сливочный сыр - закручиваем в ролл, обжариваем

## Тип продукта



Сливочный творожный сыр  
1 кг