

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

包んで食べる メキシカン焼肉 ファヒータ

調理時間

15分

1人分

525kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



レタス

+

使ったのはコレ!



カゴメ サルサ

包んで食べるメキシカン焼肉 ファヒータ

材料/4人分

牛肉(薄切り).....	400g
トマトケチャップ.....	大さじ2
ウスターソース.....	大さじ2
A おろしにんにく(チューブ入り)	小さじ1
チリパウダー.....	お好みで小さじ1弱
鶏もも肉.....	1枚(250g大)
塩.....	小さじ1/3
黒こしょう.....	少々
チリパウダー.....	お好みで小さじ1弱
玉ねぎ.....	1個
パプリカ(赤・黄).....	各1/2個
レタス.....	1/2個
レモン(くし形切り).....	1/2個分
トルティーヤ.....	4枚
カゴメ サルサ.....	1瓶
パクチー.....	お好みで
サラダ油.....	適量

作り方

- ①ビニール袋に牛肉、**A**を混ぜ合わせ、下味付ける。玉ねぎ、パプリカ、レタスは1cm幅の細切りにする。
- ②ホットプレートに、サラダ油をひき、①の牛肉、塩・こしょう・チリパウダーをまぶした鶏もも肉を皮目から焼く。香ばしく焼けたら、ひっくり返す。レタス以外の野菜も並べ、蓋をして2分蒸焼きにする。
- ③鶏肉は、焼けたら、はさみで食べやすい大きさにカットする。
- ④半分にカットしたトルティーヤの皮にレタス、具材をのせて、「カゴメ サルサ」、お好みでパクチー、レモンをかけていただく。