Alessandro Borghese Kitchen Sound, i tacos di vitella rolls. VIDEO

borghese-16-e4044feb

TACOS DI VITELLA ROLLS

TEMPO: 1h 30 min
COSTO: medio
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 tortillas di mais
1kg pancia di vitello
1 cipollotto
1 avocado
2 pomodori
Formaggio semistagionato a scaglie q.b.
7 fette di guanciale
Semi di finocchio q.b.
Sale grosso q.b.
Pepe in grani q.b.
Spago da cucina q.b.

Preparazione:
Aiutandoti con un coltello, apri a libretto la carne.
Per il sale aromatico pesta a mortaio: i semi di finocchio, il sale grosso e il pepe in grani.
Condisci la carne con il sale aromatico, prosegui disponendo le fettine di guanciale e arrotola. Lega la carne con dello spago da cucina, massaggia nuovamente con il sale aromatico e cuoci in forno all'interno di una teglia a 220 gradi per circa 1 ora. Terminata la cottura, lascialo raffreddare a

temperatura ambiente, privo dello spago.
Per la guacamole, taglia il pomodoro e l'avocado a cubetti e versali in una ciotola. Condisci con succo di limone e del cipollotto fresco tagliato a fettine sottili.Aggiusta di sale e pepe. Aggiungi delle foglioline di basilico fresco per profumare.
Taglia a fettine l'arrosto, e in seguito a listarelle. Salta l'arrosto in padella con un filo d'olio.
In un'altra padella, sciogli le scaglie di formaggio e sopra adagia la tortillas.Una volta sciolto il formaggio, togli la tortillas dal fuoco, adagia l'arrosto saltato in padella, la guacamole di pomodoro e avocado e arrotola il ROLLS di tacos.
Impiatta il ROLLS con affianco la guacamole.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno