Published on *Nazareth Cheese* (https://nazarethquesos.es)

Fajitas mexicanas con queso Nazareth Classic

5_mexicaanse_wrap.jpg

Instructions:

Relleno de verduras:
Pique la cebolla, el pimiento morrón verde y amarillo, el calabacín, 1 diente de ajo y los champiñones y saltéelos en la mantequilla Nazareth. Cuando las verduras estén hechas, pero crujientes, retire la sartén del fuego y añada 150 gr de queso Nazareth.

Relleno de queso:
Corte el pimiento rojo en trozos y sofríalo en mantequilla Nazareth con un diente de ajo triturado, añada 1 dl de nata y cocínelo hasta que esté medio hecho.
Retire la sartén del fuego y añada el mascarpone con 150 gr de queso Nazareth, las hierbas y el cilantro picado, pimienta y sal.

Salsa de chili:
Sofría la cebolla con el ajo triturado y los pimientos chili picados en mantequilla Nazareth.
Añada los tomates cherry partidos a la mitad, el puré de tomate, el cilantro, pimienta y sal.
Deje cocer a fuego lento 2 minutos y retire la sartén del fuego.

Crema de limón:
Ralle el limón y añada la ralladura a la crema agria con el zumo de limón, pimienta y sal, removiendo a la vez.

Rellene la mitad de las fajitas con el relleno de queso caliente y la otra mitad con el relleno de verduras. Sirva con abundante salsa de chili y crema de limón.
Adorne con brotes de puerro.

Serves:
4 people
Recipe type:
Entrada
Allergens information:
Gluten
Grado de dificultad:
2.5