**Рецепт кесадильи с говядиной:**

Необходимые ингредиенты для двух порций:

1 помидор,

160 г запеченной говядины,

10 г свежего острого перца,

6 г уксуса столового,

4 г соли,

40 г репчатого лука,

160 г сыра твердого,

6 г сахарного песка.

**Ингредиенты для соуса «Мехико»:**

10 г лимонного сока,

6 г сахара,

30 г оливкового масла,

2 г соли,

2 г перца чили.

**Процесс приготовления:**

Для начала необходимо запечь кусочек говядины. Мясо необходимо тщательно помыть, а затем натереть солью, растительным маслом, перцем, добавить розмарин. Завернуть говядину в фольгу и выпекать в течение получаса (температура 180 градусов должна быть постоянной).

С помидора следует снять кожуру и нарезать дольками и вынуть семена. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, а затем замариновать в составе из уксуса, соли и сахарного песка.
Свежий острый перец измельчить. Готовое запеченное мясо нарезать порционными кусочками и смешать с другими подготовленными компонентами.

Соус «Мехико» готовится путем смешивания необходимым ингредиентов, а потом смешивается с готовым блюдом. Получившимся составом наполняют традиционные лепешки, которые потом слегка обжариваются на масле.