**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.