

# Food Immersions

Home Mi presento... In Vino Veritas Ricette di Base Primi Piatti Secondi Piatti Contorni Dolci  
 Ricette vegetariane Ricette senza Glutine Il vino Food-in-Salute Il Gusto di Viaggiare Collaborazioni

Cerca

## Menù

- Primi piatti
- Secondi piatti
- Contorni
- Dolci
- Ricette di base
- Il Vino



Elisa Prioli

G+ Segui 26

Visualizza il mio profilo completo

## Archivio blog

- 2017 (36)
- ▼ 2016 (166)
  - dicembre (14)
  - novembre (17)
  - ottobre (14)
  - settembre (14)
  - agosto (5)
  - luglio (11)
  - ▼ giugno (13)
    - Salmone in insalata con semi di chia e pesca bianc...
    - Penne integrali con friggite alla curcuma
    - IL PEPERONCINO
    - Fish burger di tonno con salsa piccante
    - Anthilia 2015 Donnafugata
    - LE FRAGOLE

## Fajitas e birra ELK per sognare il Messico



Quanto adoro la cucina messicana! Sarà per il fatto che è ricca di verdure e salse goduriose a base di avocado e peperoncino che mi fanno impazzire....

Non sono mai stata in Messico ma ho mangiato in diversi ristoranti messicani in Italia e all'estero...ma il vero sapore messicano penso che lo si trova solo se si va nel luogo d'origine....un po' come per la nostra pasta al pomodoro, non puoi andare in un altro paese e pretendere di mangiare una vera pasta al pomodoro come noi solo noi italiani sappiamo fare, no? Bene detto questo, torniamo al Messico e alla mia voglia di fajitas con guacamole, verdure, carne e tanto peperoncino o tabasco se preferite...che dite, li prepariamo stasera per cena?

Ingredienti:

- 8 fajitas di mais
- 3 zucchine
- 3 carote
- 1 cipolla di tropea
- 4 fettine di vitellone
- 4 fettine di petto di pollo
- 1 avocado maturo
- 1 lime
- 1 peperoncino o tabasco
- salsa barbecue San Cesareo

Tagliare la cipolla, le carote e le zucchine a julienne e saltarle in padella a fuoco vivo con un filo di olio evo e un pizzico di sale.

## Segui il blog via email

Email address... Submit



## Instagram



(https://www.instagram.com/p/BSNcAFDCb-/)

UPDATE NOW

(https://www.instagram.com/p/BSInle6D7iD/)

## Twitter

Sfoglia di asparagi,  
crescenza e taggiasche

Insalata di salmone  
selvaggio cetrioli e  
avocado

IL POMODORO

Riso Venere gorgonzola e  
noci

Fajitas e birra ELK per  
sognare il Messico

LE FAVE

Scegliere di svegliarsi con  
il profumo di felicità...

- maggio (15)
- aprile (15)
- marzo (16)
- febbraio (17)
- gennaio (15)
- 2015 (170)
- 2014 (55)

Tagliare le fettine anch'esse a striscioline e cuocerle a fuoco vivo su una piastra antiaderente, fate attenzione alla cottura! il pollo avrà bisogno di qualche minuto in più per cuocersi, quindi mettetelo su prima del vitellone. Nel frattempo sbucciare l'avocado maturo e schiacciarlo bene con una forchetta formando una crema, aggiungere un pizzico di sale, di pepe nero macinato, qualche goccia di tabasco o un peperoncino fresco e il succo di un lime (assaggiate ogni volta che unite un ingrediente per creare la salsa a vostro gusto). Scaldare in una piastra le fajitas, dopo di che farcitele con le salse, la carne e le verdure cotte. Abbinamento? Un bella birra artigianale, la **ELK del Birrificio 61cento**! E' una birra ambrata a bassa fermentazione ispirata alle american amber lager... scoprite le sue caratteristiche sul sito del birrificio 61cento!

Pubblicato da **Elisa Prioli** a 06:00



+1 Consigliato su Google

Etichette: **61cento**, birre ambrate, cene gustose, cucina messicana, fajitas, tex mex

Ancora nessun commento



Aggiungi un commento

Tweets by  
[@foodimmersions](#)



**Elisa**  
[@foodimmer...](#)

Siete pronti per la puntata di oggi?! Vi aspetto fra poco per parlare di [#food](#) e rispondere alle...  
[ln.is/www.instagram....](#)

Instag...  
0 Like...  
linkis....

1h



**Elisa**  
[@foodimmer...](#)

Siete pronti per la puntata di oggi?! Vi aspetto fra poco per parlare di [#food](#) e rispondere alle domande della...  
[fb.me/1iTkavYJ8](#)

1h

[Embed](#) [View on Twitter](#)

## Facebook



Food Im..  
1,3 mila "Mi piace"

Ti piace



Piace a te e ad altri 6 amici

 Lavaggio tappeti in zona



Google AdWords

**Inizia ora con € 75.**

 Crea il tuo annuncio e raggiungi le persone mentre stanno cercando i servizi che offri.

## Radio Incontro Pesaro

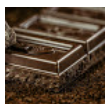


## Tag

#statesintonizzati 103 fm Urbino 19 marzo 2015 2 anni di blog 2015 4 formaggi 61cento aavocado Abbazia di Novacella **abbinamenti** acciughe acciughe del mar cantabrico aceto tradizionale di Modena acqualagna aglio Agostino Petri agrodolce agrumi AIS Pesaro albicocche albumi Alce Nero Alghero alici del mar cantabrico **alimentazione consapevole** Alois Lagerder Alpro Alto Adige alto-adige amarene amaro america amiche di sempre amore angel-cake a modo mio anno 2008 Antepima Nobile di Montepulciano **antipasti** antipasti di pesce aperitivi aperitivo apple pie arance Arista di maiale arneis **asparagi** auguri auguri babbo autunno avena Avi **avocado** Az. Garofoli Az. Selvagrossa Az. Vallarom Azienda Agraria Guerrieri Azienda Agricola Pievalta Bâcaro Bachero bagni san filippo baldinacc banana. cioccolato barbabietola rossa barca a vela Bardolino charetto Barolo Bertinoro **besciamella** bianchetto del metauro. uva biancame bignè bio **biologico** 100% birra birra doppio malto birre ambrate biscotti salati biscotti senza glutine blange bollicine Bolzano bombe salate Bordeaux Borgo delle Oche bostrengo bresaola della valtellina brioches broccolis broccolis brodetto brownies **brunch** Bruschetta Bruxelles bufala DOP buon anno burro d'arachidi Ca Sciampagne Ca' dei Frati Ca' Vescovo Cabernet Cabernet Franc cacao cacao amaro cacio e pepe caffè cake mele e cioccolato cake mele e uvetta calzoni ripieni Campi Sarni campofilone Canaiolo Cannonau le Bombarde Cantina Kellerei capodanno cappellacci capperi caprino Caprino stagionato **carciofi** cardamomo cardi Cardinale Cardorosso **carne** carne bianca **carni bianche** **carote** carpaccio di salmone fiordilatte e arance carpacci di tonno caserecce Cassone **castagne** castagnole Castello di Meleto **Castello** Vichiomaggio castelmagno Castelnuovo del Garda cataratto cavolfiore rosa cavolfiore verde cavoli cavolo cappuccio cavolo cappuccio viola cavolo nero **ceci** cena cena di san Valentino cena tra amici **cene di pesce** **cene gustose** cene leggere **cereali** Cesconi Chardonnay cheese-cake chiacchiere Chianti Classico Chianti Classico Riserva Chiara Maci chips di pollo chutney ciabellone **ciambella** ciambelle ciambelline ciambelline capovolte cime di rapa Ciocco-farro cioccolatini di riciclo **cioccolato** cioccolato bianco cioccolato extra fondente **cioccolato fondente** cioccolato fondente extra cipolla bianca coalizione cocco coda di rospo **colazione** **colazioni** **Collaborazioni** colli pesaresi colline pesaresi Collio Colterenzio Concilio **confort food** confort-food. inverno coniglio consigli di-vini contest Conti di Buscareto **contorni** contorni d'autunno. nutrizione contorni invernali contorni rinfrescanti contorni siciliani **contrasti** cooking show Corfù 2015 cornetti Corrado Tonelli cotture in padella cotture leggere **Cous Cous** cous cous integrale CozzaAmara cozze creare in cucina creatività crema al mascarpone **crema alla nocciola** **crema chantilly** crema di ceci crema di parmigiano crema di soya crema pasticcera crema senza uova creme spalmabili crescenza crescita di Pasqua crocchette di farro crocchette di patate crocchette speziate **crostata** crostata alla crema **crostate** **crostini** crumble cucina messicana cucinare che passione **curcuma** curry **curry** degustazioni Del verde delverde depurarsi dopo le feste depurazione depuriamoci **dessert detox** disintossicarsi DOCG dolce dolce con albumi dolce di Pasqua dolce e amaro dolce fondente **dolce risveglio** dolce tradizionale dolcetti **dolci** dolci al cioccolato **dolci al cucchiaio** dolci al forno dolci all'olio dolci classici dolci cremosi dolci della tradizione dolci di carnevale dolci di Natale dolci di riciclo dolci di rimedio dolci facili e veloci **dolci in forno** dolci leggeri dolci rimediati dolci secchi **dolci senza burro** dolci senza glutine **dolci senza uova** dolci solo albumi dolci speziati dolci veg dolci vegani Donnafugata donuts eataly El cid entrèe equilibrio Ercolani esperimenti esperimenti culinari essenziale estate eventi enogastronomici eventi food facile & veloce fagottini fajitas farfalle farina 0 farina 00 farina di ceci farina di cocco **farina di farro** **farina di farro integrale** farina di mandorle farina di riso **farina integrale** farina tipo 1. farina integrale di farro farina tipo 2 farine biologiche **farro** farro soffiato **fatto in casa** fave fermentazione spontanea Festa del papà festa della donna festa della mamma festival del brodetto **feta** fichi fichi d'india filetto di maiale in crosta finger food **finocchi** finocchi & arance finocchi al forno finocchi gratinati finocchio selvatico Fior fiore coop. verdure di stagione Fiorfiore fish burger Five roses FIVI focaccia Folgarida Fontarca 2007 **Fonterutoli** fontina food **Food-in-Salute** foodblogger **Foodi-in-Salute** foodimmersions foodimmersionsgoestoCorfù formaggi di capra formaggi erborinati Fortercole Frà Bernardo Frà Clemente Frà Evaristo Frà Giocondo Frà Pasquale fragole Franc Beausèjour frappe fresco e genuino fresco e leggero frittata **frittata al forno** **frittate** Friulano Friuli **frolla al cacao** frolla con avocado frolla senza burro frolla senza uova frolla veg frolla vegan **frolle** frutta frutta di stagione frutta fresca frutta invernale **frutta secca** frutti esotici funghi funghi&salsiccia fusilli fusilli integrali fusilli integrali al farro gamberoni ganache al cioccolato fondente gattinara Gewurztraminer Giovanni Piersanti girelle **Girolomoni** gluten free **gnocchi** golosaria gorgonzola gorgonzola e noci Grand Marnier **grani antichi** grano arso **grano saraceno** gratinati grigliate di carne guanciale Guasco Guffanti formaggi Guidobaldo habanero hamburger Hofstatter holiday home made home-made Hotel Luna hummus di ceci I.G.T. Igor gorgonzola IGP IGT Il conventino **Il Conventino di Monteciccardo** Il Corniale il Famoso del convento il gusto di viaggiare il pranzo della domenica impasti impasti al farro impasti con lievito madre impasti dolci **impasti salati** impasto Incrocio Bruni ingredienti d'ottobre ingredienti di dicembre ingredienti di febbraio ingredienti di gennaio ingredienti di marzo ingredienti di novembre ingredienti di qualità **ingredienti di settembre** ingredienti di stagione ingredienti ottobre ingredienti poveri **Ingredienti stagionali** **insalata** **insalata di farro** Insalata di mare insalata di pollo insalata di salmone selvaggio **Insalate** insalate d'inverno insalate fredde insalate gourmet Isola del Piano itinerari gastronomici Jermann Kellerei Kerner ketchup kitchenaid km0 kumquat l'invitato speciale La bottega del nobile la cantina del suisse **la colazione della blogger** La fattoria dei Cantori la mia città la pasticciata la settimana della tradizione la terra e il cielo lacrima di morro d'alba lacrima di Saludecio lacrima nera ladybu lagrein lamponi langhe Langhe DOC **lasagne** latte di mandorle **latte di riso** latte vegetale lavis Le Vaglie **legumi** lenticchie Leone de Castris Libera Terra lievitati lievitazione **lievito madre** light limone limoni linea Osella linguine Locanda Girolomoni Lugana lupini maccheronici madonna di campiglio maionese maltagliati mandarini mandorle **Mangiare responsabilmente** mango **Marche** Marche I.g.t. Marche I.G.T. Passito Marchesi di Barolo mare e monti Marina Cvetic marinature di pesce marmellata ai lamponi marmellata bio marmellata di fragole marmellata di mirtillo marmellata di sambuco Marotti-Campi martedì grasso mascarpone Masciarelli Mazzei mazzole Meccan melanzane **mele** mele Granny smith melograno melone melone bianco **menta** menù merebda **merenda** **merende** meringa **Merlot** mezzelune miele minestrone mirtillo mirtillo nero Mix 36 mix di colori mix di colori e positività **Molino Ronci** Montepulciano Montepulciano D'Abruzzo mousse di yogurt mozzarella di bufala mozzarella fiordilatte **muffin** muffin salati **Muschè** Natale nebbiola nocciola nocciola del piemonte **noci** noci di macadamia Novi **nutrizione** Olio extra vergine d'oliva **olive taggiasche** omega 3 omelette orecchiette oreo orzo **paccheri** palombo palombo impanato panature ai cereali panature croccanti pancetta pane

pane al kamut pane all'orzo **pane integrale** panettone pangoccioli pangrattato panini panini di pesce panino panino gourmet panino veg **panna di riso** panzanella parmigiano reggiano passata passatelli in brodo Passerina passione formaggi passito Passum **pasta** **pasta al forno** pasta al kamut pasta al sacco **pasta all'uovo** pasta biscotto Pasta D'Alba pasta di semola di grano duro pasta fillo pasta fresca pasta frolla pasta garofalo pasta integrale Alce nero pasta integrale di farro pasta reale pasta ripiena **pasta sfoglia** pasti veloci **patate** patate al forno. piatti della domenica e non solo patate cremose **pausa pranzo** pavesini pecorino di fossa pecorino stagionato **penne** penne al farro penne al grano saraceno penne integrali pennoni **peperoncino** peperone pera spadona pere pere kaiser pere williams Perlage Pesaro Pesaro-Urbino pesca tabacchiera **pesce** **pesce al forno** pesce azzurro pesce dell'adriatico pesce marinato pesce ragno pesche pesci in forno philadelphia piadina piatti caldi piatti creativi piatti d'istinto piatti della salute piatti della tradizione piatti di pesce **piatti estivi** **piatti freddi** **piatti freschi** piatti gustosi **piatti leggeri** piatti light piatti per bambini piatti poveri **piatti semplici** piatti speziati piatti tipici **piatti unici** piatti vegani **piatti vegetariani** **piatti veloci** piatto freddo pic nic Pici picnic Piemonte pinoli pinot nero Pinot Nero I.G.T. **piselli** pistacchi pizza pizza in teglia Pizza ripiena pizze farcite pizze ripiene Pizzoccheri Planeta plumcake plumcake salato pluncake pluncake salato polenta polenta bianca pollo al curry Pollo al forno pollo alla birra **polpette** polpette al forno polpette di tonno **pomodori** **pomodori datterini** **pomodori secchi** pomodoro pompelmo Pontemagno porri Poveriano pranzi **pranzi veloci** pranzo pranzo al sacco pranzo della domenica preparazioni base preparazioni semplici prezzemolo primi cremosi primi di pesce primi estivi **primi piatti** primi vegetariani primizie d'autunno primo sale prodotti tipici profumi intensi profumo di mare programma radio **Prometeo** Prometeo Urbino **proprietà proprietà ingredienti** prosciutto cotto prosciutto cotto e piselli prosciutto crudo prosciutto crudo "rustico" Prosecco DOC Prugnolo Gentile Puglia quenelle **radicchio** Radio Incontro 91.3 fm Pesaro radioincontropesaro ragù ragù bianco ragù classico ragù di verdure rana pescatrice rape rosse ravanelli razza recensioni regione Marche reinventare in cucina rhum ricette **ricette base** ricette con Igor. crostata con crema di carote e gorgonzola dolce ricette con la birra ricette della salute ricette della tradizione ricette della tradizione **pesarese** ricette di base ricette di carne ricette di gennaio ricette di Natale ricette di Pasqua **ricette di pesce** ricette di riciclo ricette di stagione ricette di verdure ricette dolci **ricette estive** **ricette facili** ricette facili e gustose **ricette facili e veloci** ricette fresche ricette gluten free ricette gustose ricette in pochi minuti **ricette leggere** ricette marchigiane ricette per passione ricette scacciapensieri ricette semplici ricette semplici e veloci ricette senza glutine ricette svuotafrigo ricette tipiche ricette tradizionali **ricette veg** ricette vegane **ricette vegetariane** ricette veloci riciclare gli avanzi riciclo **ricotta** ricotta di capra ricotta di mucca **ricotta di pecora** riette marchigiane Rigoni di Asiago ripieni riso riso carnaroli riso pairboiled riso parboiled **riso rosso** riso venere risotti Risotto ristoranti robiola di bufala Romagna Roquefort rosa cerasuolo Rosso Conero Doc rotolo alle carote Ruchè di Castagnole Monferrato rucola sale aromatizzato **salmone** salmone affumicato salsa avocado salsa di soya salse salsiccia **Salute in cucina** salvacena salvia San Patrignano San Silvestro san Valentino **Sangiovese** Sangiovese-Merlot Santa Maria la Palma sapori sapori del mediterraneo Sardegna Sarmassa sauvignon Sauvignon Blanc sbrisolona al farro scamorza scarpetta Scatta&Vinci con Igor scelte impostanti schiacciata dark secondi di carne **secondi di pesce** **secondi piatti** semi di chia **semi di girasole** semi di lino semi di papavero semi di sesamo semintegrale semola di frano duro semola di grano duro senape **senza burro** senza glutine senza lieviti aggiunti senza lievito senza strutto **senza uova** seppie serrapetrona sesamo Settesoli sfizi salati sfoglia Sicilia doc Simandro soaso soffice soffice risveglio sogliola sogliole sogliole dell'Adriatico sommelier soya Spaghetti spaghetti **Spazio Salute San Decenzio** speck speck&spinaci spezie **spinaci** spumanti squacquerone Stefano Antonucci stevia storie di vite straccetti di pollo **street food** **street-food** streetfood strudel di verdure stuzzicherie sudtirol **Syrah** tabasco taccole tacos tacos di pesce **tagliatelle** tagliatelle con i fagioli **taleggio** tartufi al cioccolato tartufo tartufo bianco tartufo nero Tenimenti D'alessandro Tenuta La Viola Tenuta Santi giacomo e Filippo Tenuta Tre Rose Terlan Teroldego terroir tex mex the matcha the verde timo tiramisù tiramisù alle fragole toast tonno tonno marinato topinambur torta dei nonni **torta di carote** **torta di compleanno** **torta di mele** torta mele e pinoli torta rustica salata. salsiccia torte di compleanno torte salate tortiglioni Tortiglioni Barilla tortiglioni ViviVerde tortino al cioccolato tortino con cuore fondente **Toscana** tour enogastronomici tradizionale **tradizioni** Travaglini Trentatrè **trentino** Trentino Alto-Adige triglie in crosta Trimplin tris di salse Turbiana 100% ultimo dell'anno un nuovo inizio **uova** Urbino Urbino Resort uva uve Cannonau DOC uvetta Val d'Orcia Vallagarina Vallagarina Rosso Vallarom Valtellina vaniglia veg vegano **vegetariano** Velenosi vellutata Vellutata di ceci vellutate Verdicchio dei Castelli di Jesi verdura **verdure** **verdure di stagione** verdure in agrodolce Vermentino vernaccia verza Vigilia di Natale Vigna 25 vignaioli indipendenti. vini del Friuli vignavagando Vigneti delle dolomiti Villa Romizi Villa Vallemaggiore **vini aromatici** **vini autoctoni** **vini bianchi** vini da dessert vini del Monferrato vini del Salento vini del Trentino **vini delle Marche** vini dolci vini francesi vini freschi vini friulani vini giovani vini internazionali vini italiani vini rosati **vini rossi** vini siciliani vino vino di visciole vino italiano Vino Nobile di Montepulciano Viognier viola Visner di Pergola vitigni delle Marche vitigni internazionali Vò voulevant waffle wine wineblogger wineimmersions yougurt zenzero **zucca** zucchero a velo zucchero di canna zucchine Zuccolo Zuppe zuppetta di ceci

## Post più popolari



### CIOCCOLATO FONDENTE

Oggi vi presentiamo il cibo degli Dei: Il cioccolato! Forse non tutti sanno che mangiare cioccolato fondente fa bene al nostro organis...



### Crostata di farro ricotta e sambuco



### Fajitas e birra ELK per sognare il Messico

Quanto adoro la cucina messicana!Sarà per il fatto che è ricca di verdure e salse goduriose a base di avocado e peperoncino che mi fanno ...



### Lacrima di Morro d'alba Marotti-Campi

Morro d'Alba, antico borgo medievale sulla strada che collega Senigallia e Jesi. Un territorio incorniciato dai monti appennini e dal...



### Guidobaldo - Tenuta Ca' Sciampagne

Oggi giochiamo in casa. Circa un mesetto fa ho conosciuto una ragazza, di nomeFrancesca che mi ha contattata per avere informazioni rigua...



### Insalata di farro per le cene leggere d'estate

Ah finalmente l'estate è arrivata! e con lei, le mie insalate adorare! :-) Quella di oggi è a base di farro dell'azienda di Ur...



#### Dolci tentazioni....

Avrei un sacco di cose da dire sull'amore ma non vorrei essere noiosa e allora vi dico semplicemente che l'amore è una cosa seria ...



#### Tiramisù il re italiano dei dolci

Si avvicina al Natale e sento già il profumi di ricette



#### Frolla di avocado con crema senza uova e marmellata di susine

Sperimentare, sono sempre a sperimentare nuove ricette...perchè la voglia di esplorare nuovi sapori e



#### Soaso in forno a modo mio!

Chi conosce il Soaso?E se vi dico Rombo liscio?!

### Visualizzazioni totali

**84,433**



foodimmersions@gmail.com

copyright 2014 foodimmersions. logo by [candyclouds](#). Tema Semplice. Immagini dei temi di [stellalevi](#). Powered by [Blogger](#).