



목포시

Web Contents

2024년 04월 26일 13시 00분

목차

목차	2
목포의맛 - 미술랑셰프 목포 특별레시피	3
[미술랑셰프 목포 특별레시피] 낙지 또띠아	3
재료 및分量(8인분)	3
조리법	3

[미슐랭셰프 목포 특별레시피]

낙지 또띠아

 목포식재료 : 낙지

목포의 대표 식재료 1미인 낙지의 재탄생, 보통 쫄깃하고 질긴 맛으로 먹는 낙지를 좀더 부드럽고 이국적으로 먹을 수 있도록 멕시코 전통 음식인 또띠아 요리와 퓨전화

✓ 재료 및 분량(8인분)

낙지 4마리, 갈비양념 400g, 또르띠야 4장, 토마토 살사 8스푼, 사워크림 4스푼, 방울토마토 8개, 양상추 100g, 체다치즈 20g <갈비양념> 양파 500g, 대파 250g, 마늘 30g, 간장 400g, 설탕 100g, 파인애플 300g, 배 300g, 키위 3개

✓ 조리법

1. 낙지를 갈비양념에 24시간 재워 놓았다 물에 씻어서 물기를 제거한 후 센불에 2분간 볶아준다.
2. 또띠아는 기름 없이 팬에 구워준다,
3. 종이호일을 깔고 그 위에 구운 또띠아를 올리고 사워크림, 토마토살사, 토마토, 양상추, 낙지, 치즈를 순서대로 올려준다.
4. 종이 호일로 김밥 말듯이 말아준다.
5. ④를 1/2로 썰어 그릇에 담아낸다.

[목록](#)

MokPo - Si ***Web Contents***

