Tortilla z kurczakiem, wędzonym kalafiorem i grillowanym ananasem

Składniki

kurczak z wolnego wybiegu
sucha marynata Texas Don Marco's
cytryna
oliwa
ananas
tortilla
kalafior
sos Orange Habanero Don Marco's
majonez
musztarda

Przygotowanie:

1. Kurczaka z wolnego wybiegu marynujemy w cytrynie, oliwie oraz marynacie Texas Don Marco's przez całą dobę. Mięso nasadzamy na puszkę od piwa lub jedno z akcesoriów do pieczenia mięsa na grillu. Całość podwędzamy w grillu węglowym przez około **30 minut**. Do podwędzania możemy użyć mieszanki Pellet Grill z dodatkiem Orzesznika. Kalafiora myjemy i całego wkładamy na ruszt, aby go podwędzić.

2. Ananasa kroimy w plastry i umieszczamy na grillu. Owoce polewamy sosem Orange Habanero Don Marco's i grillujemy kilka minut. Kalafiora zdejmujemy z grilla, a kurczaka zostawiamy na ruszcie, żeby się zgrillował.

3. Kalafiora kroimy na kawałki. Przygotowujemy sos. Majonez mieszamy z musztardą i marynatą Texas Don Marco's i dodajemy do kalafiora. Kurczaka zdejmujemy z grilla, nacinamy i szarpiemy na kawałki. Cebulę dymkę kroimy na plasterki i dodajemy do mięsa. Całość mieszamy z wcześniej przygotowanym kalafiorem i zawijamy w tortillę.