

Tortillas messicane



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 2 persone

Elenco ingredienti

Per la panna acida:

150ml di panna da cucina

½ limone (solo il succo)

Per le tortillas:

200g di farina bianca, e altra farina per spolverizzare

8-9 cucchiaini di acqua

1 cucchiaino di olio di oliva

1 pizzico di sale

Per la salsa:

2 cucchiaini di olio di oliva

½ cipolla, pelata e tritata fine

2 pomodori a dadini

1 cucchiaino di aceto di vino bianco



1 cucchiaino di coriandolo fresco tritato
50g di formaggio saporito,
grattugiato, per servire

Istruzioni per la preparazione

1. Mescolare in una piccola terrina la panna e il succo di limone. Lasciare inacidire per 10 minuti.
2. Scaldare l'olio per la salsa in una piccola padella e far saltare per 2-3 minuti la cipolla. Rimuovere con un cucchiaino forato ed assorbire l'olio in eccesso su della carta da cucina. Mettere da parte.
3. Lavorare tutti gli ingredienti per la tortilla nel food processor, grossolanamente, poi formare un impasto su un piano di lavoro infarinato per uniformarli. Alternativamente, versarli nel recipiente del mixer e lavorarli a velocita' 3.
4. Dividere l'impasto in 6 palline.
5. Spianare ogni pallina formando un disco di 17,5cm, controllando di spianare l'impasto in due diverse direzioni.
6. Prendere un tegame, scaldarlo a fuoco vivo e friggere senza alcun condimento le tortillas, una alla volta, per 1-2 minuti su entrambi i lati. Mettere da parte.
7. Versare tutti gli ingredienti per la salsa nel food processor e sminuzzarli a velocita' 3-4, ma non troppo finemente.
8. Servire le tortillas impilandole su un piatto e versandovi sopra la salsa, la panna acida e il formaggio grattugiato.