

ANTIPASTI E SNACK

Chilaquiles

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 o 3 pacchi dei triangoletti di maiz mal chiamati "tortillas" quei "chips messicani"(veramente tex-mex!) che in messico chiamiamo TOTOPOS (il suo vero nome)

1 litro di succo di pomodoro
formaggio tipo "gruyere" (a piacere)
panna da cucina
un po' di cipolla tritata.

PREPARAZIONE

- 1 Far insaporire insieme il succo di pomodoro e cipolla con un po'd'olio, pepe e pochissima sale (i totopos sono già abbastanza salati).

In una teglia che vada nel forno, distribuire a stratti(tipo lasagne): i totopos, un po' di succo, panna e formaggio.

2 Finire con il resto dell formaggio e mettere al forno fino a che il formaggio diventi una crosta dorata