

ANTIPASTI E SNACK

Enchiladas yucatecas

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

250 gr di pomodori piccoli da insalata non troppo maturi
100 gr di formaggio fresco tipo caciotta
18 tortillas
6 grossi peperoni
2 spicchi d'aglio
2 uova sode tritate
1 cipolla
1 mazzetto di ravanelli tagliati a fettine
2 cucchiari di olio
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Abbrustolire i peperoni sulla piastra, pulirli e privarli dei semi. Metterli in acqua bollente salata, scolarli dopo qualche istante e tritarli con i pomodroini presedentemente arrostiti, la cipolla e gli spicchi d'aglio.

Far soffriggere il composto ottenuto in 2 cucchiai di olio; aggiustare di sale e pepe.

Immergere le tortillas ancora calde in questa salsa, riempirle con le uova sode e con altra salsa, arrotolarle e ricoprirle con il formaggio grattugiato.

Servire le tortillas decorate con fettine di ravanelli.