

SECONDI PIATTI

Gallo Pinto del Nicaragua

LUOGO: Centro America / Nicaragua

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



INGREDIENTI

- 1kg di manzo arrosto
- 350gr di impasto per tortilla
- 170gr di formaggio stagionato
- 2 uova
- 3 peperoni verdi
- 1 cipolla
- 1 aglio
- 1 cucchiaino di grani di pepe
- ½ cucchiaino di pepe in polvere
- 1 cucchiaio di paprika
- ½ tazza di lardo di maiale oppure olio
- 1 cucchiaio di margarina
- 1 barretta di pimento
- 1 arancia amara

PREPARAZIONE

- 1 Schiacciare i fagioli così da renderli teneri. Friggere il riso in olio vegetale e aggiungerlo ai

fagioli cotti. Far friggere il tutto in una casseruola fino a che il preparato si ammorbida. Nel frattempo, aggiungere delle fettine di verdura. A seconda del gusto, si potrebbe voler aggiungere altra verdura o variarne la quantità.

Aggiungere il pimento, un po' di sale e il succo d'arancia. E' necessario rendere il preparato un po' umido, quindi aggiungere un po' d'acqua dal liquido di cottura della carne.

Ora prendere la carne ed il preparato e avvolgerlo in una tortilla e tagliare il tutto in porzioni.

Questo piatto viene servito solitamente con le tortillas e con del formaggio tipico.