

SECONDI PIATTI

Indio Viejo

LUOGO: Centro America / Nicaragua

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



INGREDIENTI

- 1 kg di fagioli rossi o neri
- 1 grossa cipolla
- 1 grosso peperoncino a campana
- 1 piccola manciata di cipolle verdi
- 1 panetto di margarina
- 2 pomodori
- 1 ½ tazze di latte di burro o panna acida
- 1 dozzina di uova
- sale
- pepe
- aglio
- aceto

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la carne in acqua fredda e iniziare a cuocerla con la cipolla, un peperone verde, metà testa d'aglio, un cucchiaino di sale e uno di grani di pepe fino a che la carne

s'ammorbidisca e aromatizzata.

Estrarre la carne e affettarla. Mentre la carne cuoce, schiacciare e miscelare il preparato per le tortillas con il formaggio. Prendere 110gr di questo impasto e farne tortillas (se non sapete come fare le tortillas si possono comprare).

Miscelare il resto dell'impasto con la paprika, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe, miscelare il tutto insieme con 2 tazze del preparato nel quale è stata cotta la carne e incorporare due uova sbattute per bene.

Mettere il burro o l'olio in una casseruola a fondere, quindi tagliare e friggere una cipolla e un peperone verde fino a che siano ben appassiti. Quindi aggiungere la carne e friggere anche questa per circa 5 minuti, aggiungere anche l'uovo e l'impasto.

Lasciar cuocere tutto a fuoco lento per un pochino, mescolando occasionalmente così che non s'incolli.