

SECONDI PIATTI

Tortilla alla mexicana

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO lessato e tritato - 1

UOVA 8

POMODORI spellato - 1

ACQUA 1 tazza

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
cucchiari da tè

DADO PER BRODO DI POLLO ½

BURRO 4 cucchiari da tavola

OLIO DI OLIVA 1 cucchiario da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete nel frullatore mezza tazza di acqua con il pomodoro, l'olio, il peperoncino in polvere e il dado.



- 2 Frullate fino ad ottenere un composto denso e omogeneo e trasferitelo in una piccola casseruola.





- 3 Mettete la casseruola sul fuoco basso e fate cuocere per circa 7 minuti mescolando continuamente.

Incorporatevi il pollo, aggiustate di sale e pepe e conservate al caldo.



- 4 In una terrina sbattete le uova con la restante mezza tazza di acqua, sale e pepe, fino a miscelare bene gli ingredienti.



- 5 In una padella di circa 20 cm di diametro, scaldate un cucchiaio di burro finché sfrigolerà, muovendo la padella in modo da distribuirlo uniformemente sul fondo. Versatevi circa mezza tazza del composto e cuocete a fiamma moderata.



- 6 Quando le uova cominciano a rapprendersi sul fondo, sollevate gli angoli così che il composto ancora liquido scivoli sul fondo e possa cuocere.



7 Continuate a cuocere finché tutto il composto sarà rappreso.

Distribuite $\frac{1}{4}$ di tazza del composto di pollo al centro della frittata, rivoltate i lembi della frittata sopra il ripieno, muovete la padella e fate scivolare l'omelette in un piatto caldo.



8 Ripetete l'operazione con i restanti burro, uova e ripieno per altre tre volte, dopodichè, quando tutte e quattro le tortilla a la mexicana sono pronte, servitele immediatamente.