

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di tortillas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



"Chipotle adobado"

acqua

sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare ogni tortilla in otto pezzi.



3 Rosolarne gli otto pezzi per volta in una pentola con olio d'oliva finché non diventino belle colorite.



4 Metterle da parte e aggiungere le cipolle finemente tritate separate dalla parte più verde che va utilizzata in seguito, aggiungere aglio schiacciato, il peperoncino chipotle tritato e la pancetta.



5 Lasciare ben colorire e poi aggiungere le spezie tritate nel mortaio. Lasciare sul fuoco per un minuto, poi aggiungere i pomodori, l'acqua e il dado da brodo.



6 Bollire per 2 minuti, poi aggiungere le tortillas, il pollo e i fagioli borlotti.



7 Lasciare sobollire per 15 minuti.

Marinare i petti di pollo in succo di limone, olio d'oliva, aglio schiacciato e spezie e cuocerli alla griglia separatamente.



8 Quindi togliere dal fuoco e aggiungere il granoturco, l'avocado tagliato a dadi e il formaggio e mescolare.



9 Non appena il formaggio è fuso, cospargere sopra con il verde delle cipolle affettato sottilmente e un peperoncino tagliato a strisce.



10 Alla fine mettere sopra una tortilla tagliata a listine e passata al forno per un minuto finché non diventi bruna. Servire con i petti pollo.



NOTE