

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di tortillas

LUOGO: Europa / Italia

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



Tortillas di granoturco secche
1 avocado
1 lattina di pomodori pelati (o passata o pomodori freschi)
1 lattina di granoturco
1 lattina di borlotti
100 g di pancetta
2 petti di pollo
100 g di formaggio tipo caciocavallo grattugiato grossolanamente
2 spicchi d'aglio
3 cipolle verdi
semi interi di cumino
semi interi di coriandolo
semi interi di pepe nero
1 dado da brodo
peperoncini rossi freschi
1 peperoncino messicano affumicato
'Chipotle adobado' (facoltativo)
sale e acqua.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare ogni tortilla in otto pezzi.



3 Farne rosolare otto in una pentola con olio d'oliva finché non diventino belle rosse.



4 Metterle da parte e aggiungere le cipolle finemente tritate (mettere da parte un po' di verde per dopo) con aglio schiacciato, il chipotle tritato e la pancetta.



5 Lasciar diventare rosso e poi aggiungere le spezie tritate nel mortaio. Lasciare sul fuoco per un minuto, poi aggiungere i pomodori, l'acqua e il dado di brodo.



6 Far bollire per due minuti, poi aggiungere le tortillas, il pollo e i borlotti.



7 Lasciare sobollire per 15 minuti,



- 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, mettere sopra il verde delle cipolle verdi e un peperoncino tagliato a strisce.



10 Alla fine mettere sopra una tortilla tagliata a listine e passarla al forno per un minuto finché non diventi bruna.



NOTE

Si può anche marinare i petti di pollo in succo di limone, olio d'oliva, aglio schiacciato e spezie e farli alla griglia separatamente.