

ANTIPASTI E SNACK

Tortillas con controfiletto e guacamole

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **8 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Avete invitato degli amici a cena? E' l'occasione perfetta per preparare le tortillas con controfiletto e guacamole! Non dovrete fare altro che far marinare due belle bistecche da 400 g l'una e piastrarle fino al grado di cottura desiderato.

Una tortillas a testa e via di farcia! E mettete le salse che più preferite, noi abbiamo pensato a guacamole e sriracha per i più temerari in fatto di piccantezza!

Sicuramente questo è un modo per condividere un momento di convivialità informale con gli amici più stretti, magari gustando anche un'ottima birra, perchè no?

INGREDIENTI

TORTILLAS DI MAIS DA CUOCERE 4
CONTROFILETTO DI MANZO in due
bistecche - 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALVIA 1 ciuffo
ROSMARINO 1 rametto
SALE
PEPE NERO
SRIRACHA ROSSA facoltativo -

PER IL GUACAMOLE

AVOCADO 1
CIPOLLE $\frac{1}{4}$
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE $\frac{1}{2}$
POMODORINI CILIEGIA 4
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
LIME il succo - $\frac{1}{2}$

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare delle tortillas con controfiletto e guacamole a dir poco perfette, dovrete dedicarvi come prima cosa ad insaporire per bene la carne. Spennellate la carne con dell'olio extravergine d'oliva su entrambi i lati e condite con sale e pepe, anche in questo caso su entrambi i lati.

Fate marinare la carne in sacchetti alimentari insieme a salvia e rosmarino. Lasciate marinare per il tempo necessario a preparare gli altri elementi della tortilla.

2 Passate, quindi, alla preparazione della salsa guacamole. Tritate molto molto finemente un quarto di cipolla, poi fate la stessa cosa con mezzo peperoncino e quattro pomodorini ciliegini.

Pulite, ora, l'avocado: dividetelo a metà, rimuovete il nocciolo e la buccia. Trasferite la polpa di avocado in una bella ciotola e iniziate a schiacciarla con uno schiacciapatate o con una forchetta.

Unite alla polpa d'avocado gli ingredienti preparati in precedenza: la cipolla, il peperoncino e i pomodorini e mescolate il tutto molto molto bene.

3 Condite la salsa che state preparando con del sale, un giro d'olio extravergine d'oliva ed il succo di mezzo lime. Mescolate ancora molto molto bene affinché possiate ottenere una bella salsa spalmabile.

4 Scaldate una bella casseruola o una padella sufficientemente capiente da poter contenere le bistecche e fatevi scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva. Riprendete la carne dal sacchetto e fatela cuocere nella casseruola per circa 4 minuti per lato o un minutino in meno per un risultato più al sangue.

5 Una volta cotta, fate riposare la carne per due-tre minuti prima di poterla tagliare. Tagliate la carne molto molto finemente per poterla meglio gestire all'interno della tortilla.

6 Fate scaldare una piastra molto bene, quindi fatevi scaldare le tortillas, una alla volta e procedete come in una catena di montaggio: farcite quella pronta mentre la successiva si sta scaldando al fuoco.

7 Farcite ciascuna tortilla con abbondanti fette di controfiletto, una buona quantità di

guacamole e della salsa sriracha a piacere. Arrotolate ben bene le tortillas e se necessario, avvolgetele intorno ad un foglio di alluminio per un risultato più ordinato.

Servite le tortillas tagliate a metà con un taglio diagonale.