



Messico - Tortillas - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Cristina

La versione originale non prevede lo strutto e il lievito, ma si ottiene un prodotto rigido che si spezza durante l'uso. Questi espedienti consentono invece di ottenere una pasta molto elastica che ben si presta alla piega da dare secondo l'uso che se ne vuol fare.

Per 16 pezzi molto grandi, quanto una larga padella, ho impastato:

750 grammi di farina manitoba  
250 grammi di farina di mais bianco  
600cc di acqua  
18 grammi sale  
pizzichino di lievito di birra

150 grammi strutto

Stese e sagomate a cerchi, cotte nella padella antiaderente, ma per poco tempo: devono rimanere più crudi che cotti.

Stavolto sono rimaste molto elastiche e siamo riusciti a piegarle dopo averle riempite, senza spezzarle.

I Messicani utilizzano le tortillas come pane e come base per ricette diverse:

Burritos sono delle tortillas di farina bianca arrotolate attorno ad un ripieno di manzo tritato, pollo o fagioli fritti

Enchiladas cioè tortillas di farina gialla farcite, ricoperte da salsa di pomodoro e cotte in forno

Fajitas cioè tortillas di farina bianca ripiene di carne o frutti di mare marinati, cotti sulla piastra e serviti con salsa, formaggio e lattuga.

Quesadillas, focacce ripiene preparata con una pasta di mais farcita e fritta.

Per il condimento: due cipollotti soffritti con cubetti di peperone (3 per l'esattezza) e uniti, dopo una cottura veloce a fuoco allegro, a carne bovina tritata e aromatizzata con le spezie apposite che si trovano al super, per tacos, tortillas ecc. tipo casa Fiesta o Uncle Ben's.

Comporre mettendo sulla tortillas la carne, i peperoni, della lattuga tagliata a striscioline, e concassè di pomodoro.

Avvolgere a caldo e riporre in forno per tenere in caldo, oppure comporre tutti i pezzi e scaldare al microonde. Condire infine con salsette a tema: hot chili sauce e salsa taco.

Volendo si può scegliere di saltare soltanto il manzo tritato coi cipollotti e la bustina di aromi per poi aggiungere le verdure a crudo direttamente al momento dell'assemblaggio ( peperoni rossi e gialli a cubetti, pomodorini ciliegini a quartini, lattuga cristallina a julienne, cetrioli a fettine trasparenti) e poi condire con le salsette messicane.