

CONTORNI

Tortilla alla mexicana

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Acqua	1 tazza
Pomodoro spellato	1
Olio d'oliva	1 cucchiaino
Peperoncino in polvere	2 cucchiaini
Dado per brodo	1/2
Petto di pollo lessato e tritato	1
Uova	8
Burro	4 cucchiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettere nel frullatore mezza tazza di acqua con il pomodoro, l'olio, il peperoncino in polvere e il dado; frullare fino ad ottenere un composto denso e omogeneo e trasferirlo in una piccola casseruola.
- 2 Mettere su fuoco dolce e cuocere per circa 7 minuti mescolando continuamente. Incorporarvi il pollo, aggiustare di sale e pepe e conservare al caldo.
- 3 In una terrina sbattere le uova con la restante mezza tazza di acqua, sale e pepe, fino a miscelare bene gli ingredienti.
- 4 In una padella di circa 20 cm di diametro, scaldare un cucchiaino di burro finché sfrigolerà, muovendo la padella in modo da distribuirlo uniformemente sul fondo.
- 5 Versarvi circa mezza tazza del composto e cuocere su fiamma moderata. Quando le uova cominciano a rapprendersi sul fondo, sollevare gli angoli così che il composto ancora liquido scivoli sul fondo e possa cuocere.
- 6 Far cuocere finché tutto il composto sarà rappreso. Porre 1/4 di tazza del composto di pollo al centro della frittata, rivoltarne i lembi sopra il ripieno, muovere la padella e far

scivolare l'omelette in un piatto caldo.

7

Ripetere 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, servire.