
Burrito z kurczakiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7523 razy.

Po pierwsze przepraszam, że pisze bez ogonków. Mieszkam w Kaliforni i meksykańskie jedzenie jest bardzo tu popularne. Przepis na burrito to trochę jak na naleśniki, każdy robi po swojemu. Tu w skrócie podaje przepis na typowe burrito z północnego Meksyku, niezbyt ostre. Burrito składa się z podplomyka, z nadzienia i z sosu. Sos jest zwany salsa i jest nieodzowną częścią meksykańskiego jedzenia.

Burrito con pollo y salsa fresca (Burrito z kurczakiem i świeżym sosem)

--Salsa (sos)

2-3 duże, dojrzałe pomidory pokroić na małe kawałki 1 średnia cebula pokroić drobniutko duża garść świeżej kolendry poszatkować (musi być kolendra, nic innego jej nie zastąpi) 1 łyżka octu 1/2 łyżeczki cukru 1/2 łyżeczki soli 1/4 łyżeczki pieprzu Wszystko pomieszać, zostawić w chłodnym miejscu na parę godzin, aby się "przegryzło". Jest to salsa fresca, czyli świeży sos. Jeżeli jesteście odważni, możecie dodać drobno posiekana ostrą papryczkę.

--Podplomyki (tortillas)

350 g maki i 1 łyżkę oliwy zmieszać z odpowiednią ilością maki, aby stworzyć elastyczne ciasto. pozostawić pod ściereczką 20 min., następnie podzielić na małe kulki wielkości 2 orzechów włoskich, i rozwałkować cienko na okrągły placek. Placki te należy "smazać" na prawie suchej patelni, po obu stronach, aż pokażą się brązowe piegi.

--Nadzienie

Następnie należy kurczą piers zrobioną na grillu pokroić w paski, czerwona papryka pokroić w paski i jedno avocado pokroić wzdłuż na cienkie kawałki. Małą główkę sałaty lub kapusty poszatkować na cienkie paski. Mały kawałek sera zetrzeć na dużej tarce.

Przed podaniem ogrzać podplomyk na parze, ułożyć na środku kure, paprykę, sałatę, ser, avocado, dodać 2 łyżki kwaśnej śmietany i 2 łyżki salsa i zwijać tak, jak naleśnik z mięsem. Jest to zimne danie, doskonale w gorące dni. Świetne gdy podane z ciemnym piwem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Przepraszam za pomyłkę. Make do tortillas mieszać z wodą, aby powstanie elastyczne ciasto. Są dwa rodzaje tortillas, jedno robione ze zwykłej, białej maki (farina blanca), drugie z maki kukurydzianej (farina de maíz). Te z kukurydzianej są bardziej autentyczne, a te z białej dopiero od jakichś 80 lat, głównie w północnym Meksyku i zachodnio-południowych stanach, powstały na skutek wpływu białych osadników, którzy nie przepadali za kukurydzianą makią.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

kolendry, którą nie wszyscy lubią, z powodzeniem można zastąpić świeżą natką pietruszki. polecam, sama tak robię!
pozdrawiam,

j.
Nadesłał(a): j. <j@o2.pl> 2009-01-14 13:01:21