
Enfrijoladas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2344 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

400 g suchej, duzej czarnej fasoli,

2 lyzki oleju,

1/4 cebuli,

sol,

12 tortilli (przepis w "macz-ryz"),

olej do smazenia tortilli.

Przybranie:

100 ml gestej smietanki kremowki,

100 g startego sera solan,

1 cebula pokrojona na cienkie plasterki.

1. Fasole oplukac, zalac zimna przegotowana woda i moczyć 8 godz. Odcedzic, zalac swieza woda. Gotowac bez przykrycia 10 min na duzym ogniu. Nastepnie

zmniejszyc ogien, przykryc i gotowac bez soli ok. 50-60 min. Gdy fasola bedzie mielka odcedzic i zmiksowac z kilkoma lyzkami przegotowanej wody.

2. Na patelni rozgrzac olej i zrumienic na nim kawalki cebuli. Dodac zmiksowana

fasole i dusic 2-3 min. Cebule wyjac, a mase fasolowa osolic i wymieszac.

3. Na duzej patelni rozgrzac olej i przez chwile smazyc na nim tortille z obu stron.

4. Gorace tortille zanurzac w masie fasolowej, skladac na pol i jeszcze raz na pol (tak jak nalesniki). Ulozyc na talerzach, polac reszta masy fasolowej i smietanka. Posypac serem i przybrac plasterkami cebuli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 22.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)