

MESSICO

Ravioli dolci (Empanaditas de piña al horno)

dosi per 10 porzioni

900 g di farina bianca

200 g di burro

200 g di mascarpone

12 albicocche

2 ananas

1 uovo

zucchero

sale

liquore triple sec

Preparazione:

cuocere gli ananas a fuoco moderato per 40 minuti circa, insieme alle albicocche, 6 cucchiaini di zucchero e il triple sec.

Lavorare la farina con un pizzico di sale, il mascarpone e il burro morbido, fino ad ottenere una pasta omogenea e piuttosto soffice.

Farla riposare in frigorifero.

Stendere la pasta, ricavarne dei dischi di 10 cm di diametro, mettervi al centro un cucchiaino di marmellata e piegarli a mezza luna.

Pennellare le empanaditas con uovo e zucchero, quindi infornarle a 200 °C per 20 minuti.

Salsa all'avocado (Guacamole)

dosi per 10 porzioni

4 grossi avocado maturi
coriandolo in polvere
peperoncino piccante fresco
Tabasco
lime
aglio
cipolla
sale

Preparazione:

pelare gli avocado e ridurli in poltiglia con l'aggiunta di succo di lime, sale, coriandolo, aglio e cipolla tritati, peperoncino e Tabasco.

Sugo piccante di carne e fagioli (Chili con carne)

dosi per 10 porzioni

1 kg di polpa di manzo a pezzetti

600 g di fagioli rossi lessi

2 barattoli di pelati

2 cipolle

chili in polvere (peperoncino piccante messicano)

origano

cumino

coriandolo fresco

olio di oliva

sale

Preparazione:

rosolare la carne in poco olio, finché diventerà scura e ben sgranata.

Aggiungere le cipolle finemente tritate, i pelati sgocciolati, i fagioli, 4 mestoli del loro brodo di cottura, sale, chili in polvere, origano e cumino.

Cuocere il sugo fino a quando non risulti ben ristretto (40 minuti circa).

Completare a piacere con guacamole e patatine di mais.

Tacos con carne e verdure (Tacos)

dosi per 10 porzioni

20 tacos

1 kg di polpa di manzo macinata

2 cipolle

lattuga

pomodori

aromi in polvere (chili, rosmarino, origano, cumino, aglio)

formaggio Fontal

Tabasco

Worcester

olio di oliva

sale

Preparazione:

rosolare la carne macinata in poco olio caldissimo, fino a farla diventare scura e ben sgranata.

Unire la cipolla tritata fine, sale, Tabasco, Worcester e abbondanti aromi in polvere.

Mescolando spesso, cuocere la salsa a fuoco moderato, finché risulterà molto ristretta.

Farcire i tacos con la salsa, il formaggio Fontal, il pomodoro e la lattuga.

Tortillas con salsa speziata (Burritos de carne)

dosi per 10 porzioni

1 e 1/2 pollo arrosto

10 tortillas

cipolla

aglio

salsa chili

salsa guacamole(salsa all'avocado)

spezie miste (cumino, cannella e peperoncino in polvere)

olio di oliva

sale

Preparazione:

disossare il pollo e ridurlo in minuscola dadolata.

Soffriggere in un velo d'olio caldo una grossa cipolla tritata insieme a 3 spicchi d'aglio; unire i dadini di pollo, farli insaporire, aggiungere 250 g di salsa chili, sale, un cucchiaino di spezie e cuocere la salsa per 10 minuti.

Distribuire la salsa speziata sulle tortillas e arrotolarle a cannellone (burritos).

Servire i burritos accompagnati da salsa all'avocado.

Uova all'occhio con salsa chili e tortillas (Huevos rancheros)

dosi per 10 porzioni

20 uova
10 tortillas
5 cipollotti
2 peperoni verdi
2 barattoli di pelati
origano
olio di oliva
sale
pepe
cumino

Per la salsa chili:

150 g di passata di pomodoro
4 peperoni verdi piccanti
aglio
origano
cumino
olio di oliva
sale

Preparazione:

arrostiti i peperoni verdi, pulirli e passarli al mixer insieme alla passata di pomodoro, a 2 spicchi d'aglio, al cumino, all'origano, al sale e all'olio: la salsa dovrà essere densa e piccante.

Soffriggere in un filo d'olio i peperoni verdi a listarelle e i cipollotti ad anelli; unire i pelati con il loro sugo, il sale, il cumino, l'origano, l'acqua calda e bollire la salsa fino a quando non si sarà ristretta di circa la metà: unirvi allora la salsa chili e distribuire il tutto nelle padelline nelle quali ci saranno le tortillas. Sgusciarvi sopra le uova, salare, pepare e infornare per 10 minuti.