

Enchilada drobiowa

Przepis dodany przez użytkownika amif

brzmi nieźle jeszcze lepiej smakuje

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- 2 podwójne piersi z kurczaka -
- 1 kg dojrzałych pomidorów, lub 2 puszki pomidorów w zalewie -
- 1 puszka czerwonej fasoli lub 400 g fasoli czerwonej ugotowanej -
- 3-4 najlepiej czerwone cebule -
- 3-4 ząbki czosnku -
- 150 g sera feta lub solan -
- 2 ostre papryczki chilli lub czuszki, ewentualnie chilli w proszku -
- ostra papryka, sól, pieprz -
- oliwa -
- Tortille: -
- 150 g mąki -
- 80 g mąki kukurydzianej -
- 20 g mąki ziemniaczanej -
- 250 ml wody -
- 30 g masła -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomidory sparzamy i obieramy ze skórki i kroimy na cząstki, cebulę, papryczki i czosnek drobno siekamy. Rozgrzewamy oliwę i przesmażamy na niej połowę cebuli, czosnek i papryczki do zeszklenia. Dokładamy pomidory oraz połowę fasoli i dusimy razem około 5 minut, przyprawiamy. Po tym czasie sos rozgniatamy przy pomocy widelca na jednolitą masę (nie polecam malaksera) i odstawiamy. Piersi z kurczaka oczyszczamy, lekko zbijamy przez folię, przyprawiamy solą, pieprzem i grillujemy lub smażymy na oliwie na złoty kolor. Gdy piersi są usmażone dzielimy je palcami na cząstki. Przygotowujemy tortille: wszystkie rodzaje mąki mieszamy, dodajemy sól, stopione, schłodzone masło i letnią wodę. Zagniatamy ciasto jak na pierogi i zostawiamy na pół godziny pod przykryciem, żeby odpoczęło. Następnie dzielimy je na 6-8 równych porcji i każdą z nich rozwałkowujemy na okrągły, cienki placek. Placki smażymy z obu stron dosłownie przez 3 minuty, żeby były miękkie i nabrały złotego koloru. Tortille rozkładamy, na każdą nakładamy odrobinę cebuli, upieczone kawałki piersi, czerwoną fasolę i pół łyżki sosu. Tortille zwijamy w ruloniki, układamy na blasze lub w naczyniu do zapiekania. Zalewamy je sosem pomidorowym, posypujemy rozdrobnionym serem i zapiekamy 20-30 minut w nagrzanym do 180°C piekarniku. Serwujemy.