

# 50 RECETTES

pour votre PRESSE À TORTILLAS



Tortillada



FABIAN BLOCHER



# Recettes de Tortillas

---

# Tortillada

# Tortillada

## Table des Matières

Recettes de Tortillas .....	1
Table des Matières.....	2
Conseils d'entretien de la fonte .....	4
Avantages de la presse à tortillas .....	6
Tortillas à la farine .....	8
Tortillas à la farine d'amandes .....	9
Quesadillas aux haricots et au porc .....	10
Quesadillas au poulet crémeux .....	11
Tortillas à la farine aromatisée à la coriandre .....	13
Tortillas de maïs .....	14
Poêle de burrito au bœuf.....	15
Croustilles de tortilla .....	17
Taquitos aux pommes .....	18
Tarte au poulet de tortilla à la poêle .....	19
Pain doré à la tortilla .....	21
Tacos coréens au boeuf .....	23
Chilaquiles au poulet et Poblano.....	25
Tacos au crabe frais .....	27
Taco au dessert aux pêches et à la crème.....	29
Petit-déjeuner Burrito .....	30
Enchiladas au poulet et au chili vert .....	32
Soupe mexicaine à la tortilla .....	33
Ceviche de Camarón.....	35
Huevos Rancheros.....	37
Migas .....	39
Dessert Nachos .....	40
Salade de tacos au poulet avec lanières de tortilla.....	41
Sandwich aux haricots noirs et à l'houmous.....	43
Vegan Tacos.....	45
Tacos à la patate douce, à l'avocat et aux haricots noirs .....	46
Burritos au bacon, aux œufs et aux champignons .....	48
Quesadillas au bacon et aux oeufs .....	49

# Tortillada

Tortillas de blé entier .....	50
Roulé au thon, aux pommes et à l'avocat.....	51
Roulés de dinde aux épinards .....	53
Rouleaux de tortilla au jambon et au fromage .....	55
Roulés à l'avocat, aux haricots noirs et au féta .....	56
Packs Taco Hobo .....	57
Flocons de bœuf râpés.....	59
Fajitas de bifteck au chou et aux échalotes.....	61
Tostadas épicées au poulet et aux chipotles .....	63
Rouleaux de poulet au pesto .....	65
Pilons de poulet à la tortilla .....	66
Rouleaux croquants de boeuf.....	68
Tortillas au poulet cuites au four .....	70
Pizzas aux pepperoni et tortillas .....	72
Quesadillas rapides .....	73
Quesadillas aux haricots et au fromage .....	74
Casserole de tortillas au poulet .....	75
Tortillas de saucisses à déjeuner.....	77
Burrito rapide aux patates douces, champignons et haricots noirs .....	79
Oeufs brouillés avec chorizo et tortillas .....	81
Tacos Chorizo pour le petit déjeuner .....	82



## Conseils d'entretien de la fonte

La matière de la fonte est plus épaisse que l'acier inoxydable et présente de nombreux avantages lorsqu'elle est utilisée dans la cuisine. Il peut supporter des températures élevées et les maintenir ; les appareils de cuisine en fonte de fer sont jolis et vintage. Si vous avez un appareil en fonte à la maison, il est important de savoir comment en prendre soin correctement.

### 1. Conseils de lavage

Si vous venez tout juste de vous procurer votre presse à tortillas en fonte neuve ou d'occasion, vous devriez commencer par la laver. Il est recommandé de laver les ustensiles en fonte avec une brosse en nylon. Il y a un mythe selon lequel le savon ne devrait pas être utilisé pour laver la fonte, ce n'est pas vrai, vous pouvez l'utiliser en très petite quantité. N'utilisez pas non plus beaucoup d'eau pour le nettoyage.

S'il y a des morceaux collés sur la surface, vous pouvez utiliser un grattoir et les enlever avec précaution. Il suffit de verser un peu d'eau chaude sur la surface et de laisser reposer pendant 1 minute, puis d'enlever les débris collés, ils se détacheront facilement. N'oubliez pas de toujours sécher la presse après le nettoyage et de l'enduire d'un enduit d'huile en aérosol de cuisson après le lavage, afin de protéger la surface.

### 2. Conseils d'assaisonnement

Tous les appareils de cuisine en fonte doivent être assaisonnés après un certain temps, ce qui aide à redonner de l'éclat et protège également de la rouille. Votre presse à tortillas doit aussi être assaisonnée de temps en temps si vous voulez qu'elle soit jolie et qu'elle soit plus durable. Le processus est très simple ; il suffit de bien frotter la presse à l'eau chaude savonneuse. Séchez-le ensuite soigneusement et étalez une fine couche d'huile végétale sur la surface. Placez le dans le four chauffé à 375 degrés F et faites cuire au four pendant 1 heure. Il est préférable d'utiliser de l'huile végétale ou du shortening fondu pour cette procédure, ou vous pouvez obtenir un Spray d'Assaisonnement. Assaisonnez de nouveau votre presse chaque fois que vous remarquez qu'elle devient rouillée, terne ou tachetée.

### 3. Conseils de stockage

Séchez toujours vos appareils en fonte avant de les entreposer. L'armoire de rangement doit également être sèche, ne la rangez donc pas sous l'évier. Si vous avez une presse à tortillas en fonte, alignez un essuie-tout entre deux disques, cela peut aider à éviter les rayures sur la surface. Vous pouvez également enduire la surface de fonte d'enduit à cuisson avant de l'entreposer, ce qui protégera la surface de l'air et de l'eau. N'empilez pas d'ustensiles lourds en fonte, car cela pourrait aussi rayer la surface, alors arrangez l'espace dans vos armoires.

# Tortillada

Les ustensiles en fonte peuvent avoir l'air neufs et vous durer longtemps si vous prenez bien soin d'eux. C'est pourquoi il est important de se rappeler ces conseils simples.

# Tortillada

## Avantages de la presse à tortillas

Vous aimez les tortillas faites maison mais ne voulez pas les faire vous-même à cause d'un processus de cuisson compliqué ? Beaucoup de gens préfèrent acheter des tortillas pré-fabriquées au magasin car ils ne savent pas comment en faire facilement et rapidement à la maison. Il y a un moyen de faciliter la cuisson, il suffit d'utiliser une presse à tortillas !

Une presse à tortillas est généralement en fonte, elle est équipée de 2 disques plats articulés et lourds. Il y a une poignée sur le disque supérieur pour presser et aplatir la pâte.

Pour enlever la pâte de la presse, il est préférable de recouvrir les deux disques d'une pellicule plastique ou de papier parchemin.

Il n'existe aucune marque de tortillas qui puisse être comparée au goût des tortillas maison.

Il serait plus difficile de faire des tortillas sans presse. Il y a plusieurs façons de faire des tortillas avec d'autres ustensiles. Vous devrez utiliser 2 planches à découper et les recouvrir de papier ou d'une pellicule. Déposer la pâte sur une planche et presser la pâte lentement et doucement.

L'autre façon est d'utiliser un rouleau à pâtisserie. Tous ces moyens prendraient plus de temps que l'utilisation d'une presse tortilla.

Quels sont les avantages d'utiliser une presse à tortillas et de cuire des tortillas maison ? Il y en a beaucoup :

### 1. Gain de temps et d'énergie

Le principal avantage de l'utilisation d'une presse à tortillas est le gain de temps. Le fait d'avoir une presse facilite et accélère la cuisson des tortillas maison. Vous n'aurez pas besoin de chercher des planches à découper ou un rouleau à pâtisserie appropriés et vous ne gaspillerez pas votre énergie. De plus, vous ne pourrez pas trouver d'excuse pour ne pas cuisiner de délicieuses tortillas pour votre famille.

### 2. Recettes personnalisées

Vous pouvez faire votre propre recette de tortillas et les cuire en un rien de temps avec la presse. Par exemple, vous pouvez faire des tortillas sans gluten si vous ne mangez pas de gluten ou cuisinez des tortillas sucrées pour votre famille. Vous pouvez créer toutes les recettes que vous voulez !

### 3. Économie d'argent



# Tortillada

Si vous aimez la nourriture mexicaine et que vous l'achetez souvent au restaurant, vous pouvez économiser en cuisinant vos plats mexicains préférés à la maison. Tacos, burritos, quesadillas, vous pouvez tout préparer vous-même avec de délicieuses tortillas faites maison.

#### 4. Variété

Vous pouvez utiliser la presse à tortillas non seulement pour les tortillas, et c'est la meilleure partie. Il y a des moments où vous voulez faire une pizza fait maison ou une tarte, vous pouvez utiliser votre presse à tortillas pour faire la pâte. Il peut également être utilisé pour la fabrication de rotis indiens. Choisissez simplement votre recette de pâte préférée et appuyez dessus !

# Tortillada

## Tortillas à la farine



**Temps de cuisson :** 5 minutes

**Portions :** 10-13

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de shortening végétal froid
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau

### Mode d'emploi

1. Mélangez la farine, le sel, la poudre à pâte et le shortening végétal dans un bol. Mélangez bien avec vos mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.

# Tortillada

## Tortillas à la farine d'amandes



**Temps de cuisson:** 5 minutes

**Portions :** 8

### Ingrédients

- 100 g de farine d'amandes blanchies moulues
- 4 cuillères à soupe de farine de coco
- 1 cuillère à café de gomme xanthane
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 œuf, à température ambiante, battu
- 4 cuillères à soupe d'eau tiède

### Mode d'emploi

1. Ajouter l'œuf, la farine d'amandes, la farine de noix de coco, la gomme xanthane, la poudre à pâte, le sel et l'eau dans un mélangeur et blitz jusqu'à homogénéité. Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 10 minutes.
2. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
3. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.



# Tortillada

## Quesadillas aux haricots et au porc



**Temps de cuisson :** 5 minutes

**Portions :** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de shortening végétal froid
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 1 boîte (580 g) de haricots cuits au four aromatisés BBQ et de porc haché
- 225 g de fromage cheddar, râpé
- 125 ml de crème sure
- 2 cuillères à café d'huile végétale

### Mode d'emploi

1. Mélangez la farine, le sel, la poudre à pâte et le shortening végétal dans un bol. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Verser les haricots dans un bol et écraser lâchement avec une fourchette.
6. Déposer les tortillas sur une surface plane et badigeonner les bords avec de l'eau, puis ajouter les haricots et le fromage sur la moitié de chaque côté. Replier et presser les bords pour sceller.
7. Chauffer l'huile dans une poêle à frire à feu moyen-élevé puis faire frire une tortilla après l'autre pendant environ 3 minutes par côté. Laisser refroidir un peu, servir avec de la crème sure.

# Tortillada

## Quesadillas au poulet crémeux



**Temps de cuisson :** 15 minutes

**Portions :** 6

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de shortening végétal froid
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 2 boîtes de poitrines de poulet en morceaux
- 1 boîte (300 g) de crème condensée de soupe au poulet
- 113 g de fromage cheddar, râpé
- 125 ml de crème sure
- 64 g de salsa

### Mode d'emploi

1. Mélangez la farine, le sel, la poudre à pâte et le shortening végétal dans un bol. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.

# Tortillada

5. Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger la soupe au poulet et la poitrine de poulet avec le fromage dans un bol.
6. Garder les tortillas sur 2 moules à pâtisserie, puis brosser les bords avec de l'eau et verser le mélange de poulet sur la moitié du côté de chaque tortilla. Replier, presser les bords pour sceller.
7. Cuire au four pendant 10 minutes ; servir avec de la crème sure et de la salsa.



# Tortillada

## Tortillas à la farine aromatisée à la coriandre



**Temps de cuisson :** 15 minutes

**Portions :** 12

### Ingrédients

- 256 g de coriandre fraîche hachée
- 2 tasses (255 g) de farine tout usage
- 32 g de saindoux haché
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel kasher

### Mode d'emploi

1. Faire bouillir environ 1,2 L d'eau dans une casserole à feu moyen. Cuire la coriandre dans l'eau pendant 1 minute. Égoutter la coriandre en laissant  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau de cuisson.
2. Mélanger l'eau de cuisson, la coriandre et le sel au mélangeur jusqu'à consistance lisse, laisser refroidir.
3. Ajouter la farine et le saindoux dans un bol et bien mélanger. Ajouter l'huile végétale puis ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau de coriandre pour former la pâte. Déposer la pâte sur une surface de travail et pétrir de 5 à 7 minutes. Laisser reposer environ 30 minutes.
4. Façonner la pâte en boules, placez-les dans la presse à tortilla une par une. Presser pour former les tortillas.
5. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.

# Tortillada

## Tortillas de maïs



**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Portions:** 15

### Ingrédients

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante

### Mode d'emploi

1. Mélanger masa harina et de l'eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.

# Tortillada

## Poêle de burrito au bœuf



**Le temps de cuisson:** 20 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 450 g de boeuf haché
- boîte (425 g) de haricots noirs, rincés et égouttés
- 64 g de fromage mélange mexicain, râpé
- 32 g d'oignons verts tranchés
- 128 g de salsa
- 250 ml d'eau
- 125 ml de crème sure
- 1 paquet d'assaisonnement pour taco

### Instructions

1. Mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le graisse végétale dans un bol. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté. Laisser refroidir légèrement et hacher.
5. Préchauffer une poêle à frire à feu moyen-vif et cuire le bœuf pendant 9 minutes, en remuant souvent. Ajouter l'eau, les haricots, la salsa et l'assaisonnement pour tacos, puis cuire pendant 3 minutes à feu moyen.
6. Réduire le feu à doux puis ajouter les tortillas et le fromage. Retirer du feu et laisser fondre le fromage.
7. Ajouter les oignons et la crème sure, servir chaud.



# Tortillada

## Poêle Enchilada au poulet



**Temps de cuisson:** 10 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de shortening végétal froid
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 256 g de poulet cuit, déchiqueté
- 32 g d'oignon vert, tranché 128 g
- fromage à pâte molle mexicain, râpé
- 64 g de salsa en morceaux
- 125 ml de crème sure
- 65 ml d'eau
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 1/2 cuillère à café d'origan séché

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté. Laisser refroidir et trancher les tortillas.
5. Ajouter le poulet dans la même poêle, la sauce, la salsa, l'eau, le cumin et l'origan. Porter à ébullition et cuire environ 10 minutes.
6. Ajouter la tortilla et le fromage. Retirer du feu. Saupoudrer le plat d'oignons et servir garni de crème sure.

# Tortillada

## Croustilles de tortilla



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 6 – 8

### Ingrédients

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- Huile de canola, pour la friture
- Sel, au goût

### Instructions

1. Mélanger la masa harina et l'eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté. Laisser refroidir et couper en triangles.
5. Préchauffer l'huile dans une poêle à frire à 350F. Placer une grille sur une plaque à pâtisserie.
6. Faire frire les tortillas dans l'huile par lots pendant 1 minute.
7. Une fois cuit, le transférer sur la grille et assaisonner de sel pendant qu'il est encore chaud. Laisser refroidir et servir.

# Tortillada

## Taquitos aux pommes



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 12

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 1 boîte (560 g) de garniture pour tarte aux pommes, hachée
- 32 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de cannelle
- 64 g de sucre

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 176 C. Badigeonner une plaque à pâtisserie de beurre. Mélanger la cannelle et le sucre dans un bol.
6. Déposer les tortillas sur une surface plane, puis garnir chacune de 2 c. à table de garniture pour tarte aux pommes et rouler. Badigeonner les tortillas de beurre et les tremper dans le mélange de cannelle. Placer sur la plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 15 minutes.

# Tortillada

## Tarte au poulet de tortilla à la poêle



**Temps de cuisson:** 1 hour

**Portions:** 12

### Ingrédients

- 520 g de masa harina pour tortillas
- 500 ml d'eau chaude
- 4 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 900 g de poitrines de poulet désossées, dépouillées
- 400 g de fromage mozzarella, râpé
- 2 cuillères à soupe d'assaisonnement pour tacos

Pour la sauce :

- 375 ml de bouillon de poulet
- 2 boîtes (800 g) de tomates en dés
- 1 oignon jaune, haché
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à café de poudre de chili
- 1 cuillère à café d'origan
- 2 cuillères à café de cumin
- 1 1/2 cuillères à café de sel

### Instructions

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



# Tortillada

3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer l'huile dans une poêle à frire à feu moyen-élevé et cuire les oignons pendant 5 à 7 minutes. Réduire le feu à doux et ajouter le cumin, la poudre de chili, l'ail, l'origan et le sel, faire frire pendant 3 minutes.
6. Ajouter les tomates et le bouillon de poulet, porter le tout à ébullition. Cuire environ 7 minutes. Réduire en purée avec un mélangeur.
7. Assaisonner les poitrines de poulet avec du sel, ajouter l'huile dans une poêle à frire et cuire le poulet à feu moyen-doux jusqu'à ce que les deux côtés deviennent brunis. Ajouter la sauce et laisser bouillir 8 minutes. Retirer le poulet de la poêle et le hacher.
8. Préchauffer le four à 176°C. Préparer une plaque à pâtisserie, y déposer 5 tortillas trempées dans la sauce.
9. Ajouter environ 1 c. à soupe de fromage, 1 c. à soupe de poulet et  $\frac{3}{4}$  tasse de sauce. Répétez les calques. Faire 2 tartes.
10. Couvrir les tartes de papier d'aluminium et cuire au four pendant 25 minutes.

# Tortillada

## Pain doré à la tortilla



**Temps de cuisson:** 5 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 1 œuf
- 65 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 32 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 100 g de farine d'amandes blanchies moulues
- 4 cuillères à soupe de farine de coco
- 1 cuillère à café de gomme xanthane
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 œuf, à température ambiante, battu
- 4 cuillères à soupe d'eau tiède

*Pour Tortillas:*

### Instructions

1. Ajouter l'œuf, la farine d'amandes, la farine de noix de coco, la gomme xanthane, la poudre à pâte, le sel et l'eau dans un mélangeur et blitz jusqu'à homogénéité. Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins 10 minutes.
2. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
3. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
4. Fouetter l'œuf, la vanille et le lait dans un bol. Mélanger le sucre et la cannelle dans un autre bol.
5. Préchauffer une poêle à feu moyen et badigeonner de beurre.

# Tortillada

6. Tremper les tortillas dans le mélange d'œufs et frire jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés.
7. Rouler sur le sucre à la cannelle, plier et servir.

# Tortillada

## Tacos coréens au boeuf



**Temps de cuisson:** 10 minutes

**Portions:** 12

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 1 ½ lb de bifteck de boeuf, tranché
- 1 chou violet, déchiqueté
- 1 avocat, tranché
- 1/3 de botte de coriandre, hachée

Pour la Marinade :

- 4 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais, haché finement
- ¼ tasse de sauce soja
- ¼ tasse de cassonade
- ¼ tasse d'eau chaude
- 1 cuillère à café de poivre noir

Pour la sauce :

- 1/3 tasse de crème sure
- ¼ tasse de mayonnaise
- 1 cuillère à café de sauce Sriracha
- 1 cuillère à café de poudre d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert

### Instructions

# Tortillada

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol et ajouter les tranches de bœuf. Bien mélanger pour enrober, couvrir et réfrigérer pendant au moins 4 heures.
6. Préchauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter la viande et cuire pendant 7-8 minutes jusqu'à ce que la viande soit dorée de tous les côtés.
7. Préchauffer une autre poêle à feu moyen et y déposer les tortillas, chauffer et retourner de l'autre côté.
8. Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un bol.
9. Déposer le mélange de bœuf sur chaque tortilla, ajouter le chou, l'avocat et la coriandre, arroser de sauce taco et servir.



# Tortillada

## Chilaquiles au poulet et Poblano



**Temps de cuisson:** 45 minutes

**Portions:** 2

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 2 poitrines de poulet, cuites et râpées
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 avocat, tranché
- 1 botte de coriandre
- 1 citron vert, jus de citron vert
- 1 poivron poblano, haché
- 1 échalote, hachée
- 1 oignon rouge, haché
- 1/2 escarole de tête, hachée
- 1 boîte (225 g) de sauce tomate
- 2 cuillères à soupe de mélange d'épices mexicaines
- 56 g de queso fresco

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.

# Tortillada

4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 200°C. Couper les tortillas en lanières et les étaler sur la plaque. Cuire au four pendant 15 minutes.
6. Préchauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon, le poivron et l'ail, cuire environ 2 à 3 minutes.
7. Ajouter la sauce tomate, le poulet, la coriandre, les épices et environ 125 ml d'eau. Cuire environ 10 minutes.
8. Mélanger le jus de lime, environ 2 cuillères à soupe d'huile et l'échalote dans un bol. Ajouter les lanières de tortilla et le mélange d'échalotes dans la poêle et remuer pour bien mélanger.
9. Servir garni d'avocat et de coriandre.

# Tortillada

## Tacos au crabe frais



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 225 g de chair de crabe
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de vert<sup>1</sup>
- menthe fraîche, hachée
- 2 tomates, hachées
- 2 radis, coupés en dés
- 1/2 oignon rouge, haché
- 1 poivron en dés
- 1 piment jalapeño, haché finement
- 32 g de coriandre fraîche, hachée
- 2 cuillères à café de Sriracha
- Sel, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Mélanger les tomates, les radis, l'oignon rouge, 2 cuillères à soupe de coriandre et le Sriracha dans un bol. Assaisonner de sel et bien mélanger.

# Tortillada

6. Dans un autre bol, mélanger le jalapeño, les poivrons, l'huile d'olive, le jus de lime, la menthe et le reste de coriandre. Ajouter la chair de crabe et assaisonner de sel, bien mélanger.
7. Garnir chaque tortilla du mélange de chair de crabe et de salsa. Servir.

# Tortillada

## Taco au dessert aux pêches et à la crème



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 2 pêches mûres, tranchées
- 113 g de fromage à la crème
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 128 g de sucre en poudre
- 1 1/2 cuillères à soupe de crème épaisse

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Battre le fromage à la crème dans un bol. Ajouter la vanille et bien mélanger.
6. Ajouter le sucre en poudre et bien fouetter. Ajouter la crème et mélanger à nouveau.
7. Déposer le mélange sur les tortillas et garnir de pêches. Servir.



# Tortillada

## Petit-déjeuner Burrito



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 4 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 oignon rouge, coupé en dés
- 1 poivron en dés
- 1 tomate, coupée en dés
- 1 avocat, coupé en cubes
- 1 tasse de haricots noirs en conserve, rincés et égouttés
- 1/3 tasse de fromage Pepper Jack, râpé
- 1/4 tasse de salsa
- 1/4 cuillère à café de flocons de chili
- Sel et poivre, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer une poêle sans poêle à frire à feu moyen. Ajouter les oignons et le poivron et cuire de 6 à 8 minutes.
6. Ajouter les haricots noirs et les flocons de chili, cuire pendant 3 minutes. Saler et poivrer.

# Tortillada

7. Fouetter les œufs et les blancs d'œufs ensemble dans un bol. Ajouter le fromage.
8. Ajouter les œufs dans la poêle et réduire le feu à doux. Mélanger jusqu'à ce que les œufs soient bien cuits, pendant environ 3 à 4 minutes.
9. Garnir chaque tortilla de salsa, de mélange de haricots noirs, de mélange d'œufs brouillés, de tomate et d'avocat.
10. Enrouler dans le burrito et servir.

# Tortillada

## Enchiladas au poulet et au chili vert



**Temps de cuisson:** 30 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 12 oz de poitrine de poulet désossée et sans peau, cuite
- 1/2 tasse de soupe légère au fromage cheddar
- 1 1/4 tasse de crème légère de soupe au poulet
- 1/4 tasse de piments verts hachés
- 9 tortillas de maïs blanc
- 3/4 tasse de fromage mozzarella à teneur réduite en gras, râpé

### Instructions

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 176° C. Préparer un plat allant au four et l'enduire d'enduit végétal.
6. Mélanger le poulet, les soupes, les piments, le sel et le poivre dans un bol.
7. Déposer les tortillas, le mélange de poulet et le fromage sur la plaque à pâtisserie.
8. Cuire au four pendant 30 minutes et servir.

# Tortillada

## Soupe mexicaine à la tortilla



**Temps de cuisson:** 30 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 2 boîtes (396 g chacune) de bouillon de poulet sans gras et moins sodique
- 1 boîte (396 g) de tomates en dés, non égouttées
- 340 g de poitrine de poulet, sans peau, désossée, coupée en dés
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 onion, Ciselé
- 1 poivron haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 3/4 c. à thé de cumin moulu
- 3/4 c. à thé de poudre de chili
- 50 g de coriandre fraîche, hachée
- 64 g de fromage mixte mexicain allégé, râpé et allégé
- 1 lime, coupée en quartiers
- Sel, poivre, au goût

### Instructions

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.

# Tortillada

5. Préchauffer le four à 200°C. Couper les tortillas en lanières et les étaler sur la plaque. Cuire au four pendant 15 minutes.
6. Préchauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Ajouter le poulet et cuire environ 3-4 minutes. Transférer dans une assiette.
7. Ajouter l'oignon, le poivron et l'ail dans la casserole et cuire pendant 5 minutes. Ajouter la poudre de chili, le cumin, le sel, le poivre, les tomates et le bouillon, bien mélanger.
8. Porter le tout à ébullition. Réduire le feu à doux et cuire environ 5 minutes.
9. Ajouter le poulet et cuire pendant 3 minutes. Servir avec des tortillas, du fromage et de la lime.



# Tortillada

## Ceviche de Camarón



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 450 g de crevettes moyennes, pelées et déveinées
- 125 ml de jus de citron vert
- 125 ml de jus de citron
- 64 g d'oignon rouge haché
- 1 piment serrano, haché finement
- 64 g de coriandre, hachée
- 1 avocat, pelé, épépiné et coupé en dés
- 130 g de tomates en dés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.

# Tortillada

4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Ajouter environ 2 l d'eau dans une casserole et porter à ébullition. Assaisonner de sel et ajouter les crevettes, cuire environ 3 minutes. Égoutter et sécher en tapotant.
6. Hacher les crevettes et mélanger avec le jus de lime, le jus de citron, le chili et l'oignon rouge. Couvrir et réfrigérer environ 1 heure.
7. Mélanger l'avocat, la tomate, la coriandre et l'huile dans un bol. Assaisonner de sel.
8. Garnir chaque tortilla du mélange d'avocats et du mélange de crevettes. Servir.

# Tortillada

## Huevos Rancheros



**Temps de cuisson:** 25 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 1 boîte (425 g) de tomates pelées entières, non égouttées
- 32 g de coriandre, hachée
- 32 g d'oignon jaune, coupé en dés
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée
- 1 piment jalapeño, haché finement
- 140 g de chorizo, sans les boyaux, coupé en dés
- Huile, pour la cuisson
- 1 boîte (450 g) de haricots frits
- 4 œufs
- 1 avocat, dénoyauté, pelé et coupé en dés
- 85 g de queso fresco, émietté
- 1/2 cuillère à café de sel

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.

# Tortillada

5. Ajouter les tomates, l'oignon, la coriandre, l'ail, le piment jalapeno et le sel et mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser dans la poêle et placer à feu moyen. Cuire environ 10 minutes.
6. Cuire le chorizo dans une autre poêle jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter les haricots et cuire pendant 1 à 2 minutes.
7. Étendre le mélange sur les tortillas. Casser les œufs dans la poêle et cuire jusqu'à ce qu'ils soient pris. Ajouter sur le dessus des tortillas.
8. Servir nappé de sauce, d'avocat, de fromage et de coriandre.

# Tortillada

## Migas



**Temps de cuisson:** 25 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 4 oeufs, battus
- Huile
- Sel, poivre, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 200°C. Couper les tortillas en lanières et les étaler sur la plaque. Cuire au four pendant 15 minutes.
6. Préchauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les lanières de tortilla et remuer pendant 1 à 2 minutes.
7. Ajouter les œufs, saler et poivrer et cuire jusqu'à ce que les œufs soient cuits, en remuant souvent. Servir.

# Tortillada

## Dessert Nachos



**Temps de cuisson:** 10 minutes

**Portions:** 8

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 32 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 250 ml de sauce caramel
- 170 g de pépites de chocolat
- 170 g de chocolat blanc, râpé
- 125 ml de crème épaisse
- 128 g de pacanes, hachées

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté. Couper chaque tortilla en pointes.
5. Mélanger la cannelle et le sucre dans un bol. Tremper chaque tortilla dans le mélange et l'enrober de tous les côtés.
6. Déposer les tortillas dans le moule jetable en aluminium. Ajouter les pépites de chocolat et la sauce caramel et saupoudrer de pacanes et de chocolat.
7. Déposer dans la poêle et sur le gril, préchauffer à feu moyen. Cuire environ 3-4 minutes. Servir.



# Tortillada

## Salade de tacos au poulet avec lanières de tortilla



**Temps de cuisson:** 20 minutes

**Portions:** 8

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 675 g de poitrines de poulet tranchées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet d'assaisonnement pour tacos
- 82 ml d'eau
- 128 g de maïs sucré
- 2 poivrons, tranchés
- 1/2 oignon rouge, tranché
- Feuilles de laitue verte

### Pour la vinaigrette :

- 1 avocat
- 82 ml d'huile d'olive
- 82 ml de vinaigre de cidre de pomme
- 65 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
- Sel, poivre, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.

# Tortillada

5. Préchauffer le four à 200°C. Couper les tortillas en lanières et les étaler sur la plaque. Cuire au four pendant 15 minutes.
6. Ajouter tous les ingrédients de la vinaigrette dans un mélangeur et blitz jusqu'à consistance lisse.
7. Mélanger tous les ingrédients de la salade dans un bol, garnir de tortillas et de vinaigrette, servir.

# Tortillada

## Sandwich aux haricots noirs et à l'houmous



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 130 g d'hoummos
- 1/2 avocat, haché
- 1 oignon haché
- 1 poivron haché
- 113 g de champignons tranchés
- 128 g d'épinards frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 64 g de maïs, rincé et égoutté
- 1/2 boîte de haricots noirs, rincés et égouttés
- 1 poivron poblano rôti, haché finement

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 220 degrés C. Préparer une plaque à pâtisserie et la tapisser de papier parchemin.
6. Préchauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire environ 2-3 minutes.
7. Ajouter les champignons et le maïs et cuire environ 2 minutes de plus.
8. Étendre le hoummos sur chaque tortilla. Garnir avec le mélange de légumes, l'avocat, les épinards, les haricots et les poivrons poblanos.

# Tortillada

9. Rouler dans des pellicules et déposer sur la plaque à pâtisserie. Cuire au four de 8 à 10 minutes.

# Tortillada

## Vegan Tacos



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante

### Instructions

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon et le piment jalapeno et cuire environ 5 minutes.
6. Ajouter les haricots avec le liquide dans une casserole et cuire environ 2 à 3 minutes à feu moyen, en remuant souvent.
7. Étendre les haricots sur chaque tortilla, ajouter le chorizo et le mélange de jalapeno à l'oignon. Servir garni de coriandre.

# Tortillada

## Tacos à la patate douce, à l'avocat et aux haricots noirs



**Temps de cuisson:** 25 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 790 g de patates douces, frottées et coupées en morceaux
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 teaspoon chili powder
- 1 boîte (400 g) de haricots noirs sans sel, rincés et égouttés
- 125 ml de salsa verte
- 1 avocat, tranché finement
- 32 g de fromage feta, émietté
- Coriandre hachée, pour servir

### Instructions

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 220°C.
6. Mélanger les patates douces avec l'huile d'olive, la poudre de chili et le sel. Placer les pommes de terre sur une plaque à pâtisserie et faire rôtir pendant 30 minutes.



# Tortillada

7. Mélanger les haricots noirs avec la salsa verde dans une saucière. Cuire à feu moyen pendant 3-4 minutes, en remuant souvent.
8. Servir les pommes de terre, les haricots avec l'avocat sur le dessus des tortillas, garnies de feta et de coriandr.

# Tortillada

## Burritos au bacon, aux œufs et aux champignons



**Temps de cuisson:** 25 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 12 oeufs, battus
- 6 tranches de bacon, cuites
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 113 g de champignons de Paris, tranchés
- 113 g de roquette
- Sel, poivre, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les champignons et cuire environ 2 minutes. Ajouter la roquette et cuire environ 1 minute de plus.
6. Verser les œufs dans la poêle, saler et poivrer. Cuire jusqu'à ce que ce soit pris, en remuant souvent.
7. Répartir le mélange d'œufs dans les tortillas et garnir de bacon. Incorporer aux burritos et servi.

# Tortillada

## Quesadillas au bacon et aux oeufs



**Temps de cuisson:** 25 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 8 oeufs, battus
- 4 tranches de bacon, cuites, hachées
- 128 g de fromage cheddar, râpé
- 32 g d'oignons verts hachés
- Sel, poivre, au goût

### Instructions

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Garnir chaque tortilla de fromage, d'oignons et de bacon. Préchauffer une poêle antiadhésive à feu moyen.
6. Ajouter le mélange d'oeufs dans la poêle et cuire jusqu'à ce qu'il soit pris, en remuant souvent. Déposer le mélange d'oeufs sur chaque tortilla, plier.
7. Faire griller les quesadillas dans une poêle et servir.

# Tortillada

## Tortillas de blé entier



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 12

### Ingrédients

- 256 g de farine de pain de blé entier
- 64 g de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 64 g de graisse
- 65 ml d'eau bouillante

### Instructions

1. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans un bol. Ajouter la graisse, bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 30-40 secondes de chaque côté.

# Tortillada

## Roulé au thon, aux pommes et à l'avocat



**Temps de cuisson:** 20 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients

- 256 g de farine de pain de blé entier
- 64 g de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 64 g de graisse
- 65 ml d'eau bouillante
- 280 g de thon, rincé et égoutté250 g loosely packed arugula
- 1 pomme, hachée
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 avocat, tranché finement

### Instructions

1. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans un bol. Ajouter la graisse, bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Arroser les pommes de jus de citron et les envelopper dans une pellicule plastique, réfrigérer pendant au moins 20 minutes.
6. Mélanger la pomme, le thon, le persil, l'huile et le cumin. Saler et poivrer.
7. Ajouter la roquette et bien mélanger pour bien enrober. Déposer les tranches d'avocat sur les tortillas, ajouter la salade de roquette et le thon sur le dessus. Envelopper hermétiquement et servir.

# Tortillada



# Tortillada

## Roulés de dinde aux épinards



**Temps de cuisson:** 20 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 225 g de farine tout usage
- 1 1/2 cuillère à soupe de graisse végétale froide
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 190 ml d'eau
- 280 g de dinde de charcuterie, tranchée finement
- 200 g d'épinards frais
- 64 g
- fromage à la crème à la ciboulette et à l'oignon
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 200 g de fromage Monterey Jack, râpé
- 192 g de poivron rouge, tranché
- 64 g d'oignons verts hachés
- 4 cuillères à soupe de vinaigrette ranch

### Instructions

1. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans un bol. Ajouter la graisse, bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Étendre le fromage à la crème sur chaque tortilla. Saupoudrer de poudre d'ail.
6. Ajouter les épinards sur le dessus, la dinde, le fromage, le poivron rouge et les oignons. Ajouter le reste des épinards.

# Tortillada

7. Arroser de la vinaigrette et rouler des tortillas serrées en petits pains. Envelopper les rouleaux dans une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

# Tortillada

## Rouleaux de tortilla au jambon et au fromage



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients

- 225 g de farine tout usage
- 1 1/2 cuillère à soupe de graisse végétale froide
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 190 ml d'eau
- 256 g de jambon cuit, haché
- 225 g cream cheese, softened
- 4 cuillères à soupe de crème sure
- 4 cuillères à soupe d'olives hachées
- 2 cuillères à soupe de piments verts, égouttés et hachés
- 2 c. à soupe d'oignons verts hachés
- Sel, au goût

### Instructions

1. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans un bol. Ajouter la graisse, bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Mélanger le fromage à la crème, la crème sure et le fromage cheddar dans un bol, bien battre pour bien mélanger.
6. Ajouter le jambon, les olives, les piments verts, les oignons verts, la poudre d'ail et le sel.
7. Étendre le mélange sur chaque tortilla et rouler en tortillas. Réfrigérer pendant 1 à 2 heures.
8. Couper les enveloppes en morceaux de la taille d'une bouchée et servir..

# Tortillada

## Roulés à l'avocat, aux haricots noirs et au féta



**Temps de cuisson:** 30 minutes

**Portions:** 8

### Ingrédients

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 128 g de quinoa
- 500 ml tasses d'eau + 65 ml
- 1 avocat, pelé, dénoyauté et coupé en dés
- 1 boîte de haricots noirs, égouttés et rincés
- 4 cuillères à soupe de fromage feta, émietté
- 4 cuillères à soupe de fromage Monterey Jack, râpé
- 42 g de tahini
- 1/4 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de coriandre hachée
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel, au goût

### Instructions

1. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique dans un bol. Ajouter la graisse, bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer une poêle en fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Ajouter l'avocat, le tahini, le cumin, la coriandre, le sel et le jus de citron dans un mélangeur ou un robot culinaire et pulser jusqu'à consistance lisse.
6. Ajouter 65 ml d'eau et mélanger encore une fois.
7. Ajouter 500 ml d'eau et le quinoa dans une casserole et porter à ébullition. Réduire le feu à doux, couvrir la casserole et cuire le quinoa pendant 10-15 minutes.
8. Étendre la trempette à l'avocat sur chaque tortilla, garnir de haricots et de quinoa, saupoudrer de sel, ajouter le fromage Feta et le Monterey Jack et envelopper. Répéter l'opération pour toutes les tortillas et servir.

## Packs Taco Hobo



**Temps de cuisson:** 30 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients:

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 1 courgette, coupée en deux et tranchée
- 6 œufs
- 1 boîte (400 ml) de haricots noirs, égouttés et rincés
- 128 g de maïs surgelé décongelé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon rouge, tranché finement
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre noir moulu
- 6 cuillères à soupe de salsa tomatillo
- 2 poivrons épépinés, épépinés et tranchés finement

### Instructions:

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Découper 12 morceaux de papier d'aluminium, en superposant 2 morceaux pour avoir 6 piles. Découpez des morceaux de papier parchemin de la même taille et posez-les sur chaque pile de papier d'aluminium.

# Tortillada

6. Dans un bol, mélanger les haricots, le maïs, les courgettes, l'oignon, l'huile, le sel au poivre et répartir le mélange également dans les piles. Joindre chaque paquet et le plier pour le sceller.
7. Chauffer le four à 220 C, mettre les piles sur une plaque à pâtisserie et pendant environ 15 minutes.
8. Envelopper les tortillas dans du papier d'aluminium et cuire au four pendant 8 minutes. Une fois cuites, retirez les piles du four, placez-les sur une surface plane et dépliez-les légèrement.
9. Casser un œuf dans chaque pile (pas les tortillas) et ajouter du poivre et du sel. Replier et cuire au four pendant 5 minutes.
10. Une fois cuit, retirer du four et servir chaque pile chaude avec 2 tortillas chaudes.



## Flocons de bœuf râpés



**Temps de cuisson:** 45 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 0,9 kg de bloc de bœuf sans os, coupé en cubes
- 364 g de laitue iceberg, déchiquetée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 120 ml de sauce tomate
- 2 oignons, râpés, coupés en deux
- 3 gousses d'ail, hachées finement, divisées en trois parties
- 1 cuillère à café de sel, divisé
- 1 piment jalapeno frais, épépiné, haché
- 3/4 cuillère à café de cumin moulu

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Mettre le bœuf, 1 portion d'oignon et d'ail, saler dans une casserole, verser l'eau et porter à ébullition. Laisser la casserole légèrement couverte et cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.
6. Une fois cuit, laissez-le refroidir un peu, puis égouttez en économisant 1/3 tasse de bouillon. Déchiqueter la viande à la fourchette.

# Tortillada

7. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à frire à feu moyen-doux. Ajouter le reste de l'ail, l'oignon et cuire pendant 3 minutes.
8. Ajouter le boeuf, la sauce tomate, le bouillon réservé, le cumin, le poivre, le sel, le chili et faire bouillir le mélange pendant 5 minutes en remuant peu souvent. Une fois cuit, retirer du feu et laisser refroidir.
9. Prendre les tortillas une par une et mettre 2 cuillères à soupe arrondies de farce au centre, rouler pour couvrir, fixer les extrémités avec des bâtonnets de bois et recouvrir les tortillas d'une pellicule plastique.
10. Chauffer l'huile végétale à feu moyen-élevé dans une poêle à frire. Faire frire les tortillas par lots pendant 2 minutes, en les retournant fréquemment. Mettez-les dans un essuie-tout lorsqu'ils sont frits.
11. Répartir la laitue dans 6 assiettes et servir 2 tortillas sur chaque assiette.

## Fajitas de bifteck au chou et aux échalotes



**Temps de cuisson:** 30 minutes

**Portions:** 8

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 0,9 kg de bifteck de jupe, coupé en 4 morceaux
- 60 ml d'huile d'olive
- 60 ml de jus de citron vert frais
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée
- 4 gousses d'ail, pelées
- 3 cuillères à soupe de paprika fumé espagnol
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 chou vert moyen, haché finement
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert frais
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, divisée
- 1 botte d'oignons verts, parés
- 1 gros oignon blanc, haché, coupé en deux
- 1/4 petit oignon rouge, haché finement
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- poivre frais moulu et sel, au goût
- salsa de chili séché

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.

# Tortillada

4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Dans un mélangeur, mélanger le jus de lime, l'ail, l'huile, la coriandre, le paprika, le sel, la poudre d'oignon et le cumin. Une fois mélangé, mettre dans un sac en plastique refermable.
6. Mettre le steak dans un sac de marinade, le sceller et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (il a meilleur goût s'il est refroidi toute la nuit).
7. Chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle à griller à feu moyen-élevé.
8. Ajouter 1/2 chou haché, les échalotes, 1/2 oignon blanc, le poivre, le sel et cuire environ 12 minutes en remuant de temps en temps. Une fois cuit, retirer du feu pour refroidir légèrement une fois cuit.
9. Dans un grand bol, mélanger le reste du chou, les échalotes, les oignons blancs et les oignons rouges, puis ajouter la coriandre, le jus de lime, 2 c. à soupe d'huile, le poivre et le sel.
10. Retirer le bifteck de la marinade, enlever l'excès de marinade, assaisonner de poivre et de sel. Jeter la marinade. Griller le bifteck environ 3 minutes de chaque côté.
11. Une fois cuit, transférez-le sur une planche à découper et laissez-le refroidir pendant environ 7 minutes avant de le trancher.
12. Servir le bifteck avec des tortillas chaudes et de la salsa de chili séché.

## Tostadas épicées au poulet et aux chipotles



**Temps de cuisson:** 2 hours 30 minutes

**Portions:** 8

### Ingrédients:

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 0,9 kg de hauts de cuisse de poulet avec os, sans peau
- 1 boîte (830 ml) de tomates entières, égouttées
- 3 piments chipotle en conserve dans une sauce adobo
- 2 cuillères à soupe de sauce adobo
- 1 oignon blanc moyen, coupé en dés
- 4 gousses d'ail écrasées
- une pincée de clou de girofle moulu
- 1/4 c. à thé de cannelle moulu
- 1/2 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/4 c. à thé de sel
- Laitue iceberg, râpée
- oignons blancs, tranchés finement
- crème aigre
- presque queso
- 384 g de tartinade de haricots noirs
- huile végétale
- salin

### Instructions:

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Dans une grande casserole remplie de 8 tasses d'eau, faire chauffer à feu moyen-doux.

# Tortillada

6. Ajouter le poulet, saler et faire bouillir pendant 45 minutes. Une fois cuit, égoutter, couper le poulet en petits morceaux et jeter les os.
7. Mélanger les tomates, la sauce adobo, la cannelle, les clous de girofle, le poivre et les piments dans un mélangeur et mélanger jusqu'à ce que ce soit cuit.
8. Chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen-élevé.
9. Ajouter les oignons et cuire pendant 8 minutes, en remuant peu souvent.
10. Ajouter l'ail et cuire pendant 3 minutes.
11. Ajouter le mélange de tomates, réduire le feu et laisser bouillir 30 minutes à couvert.
12. Ajouter le poulet, cuire en remuant peu souvent pendant environ 10 minutes et saler au goût.
13. Verser 1 pouce d'huile dans une poêle. Faire frire les tortillas par lots pendant 2 minutes, en les retournant toutes les 30 secondes.
14. Une fois cuites, mettre les tortillas sur des essuie-tout pour sécher l'huile.
15. Travailler chaque tortilla en la plaçant sur une surface plane, puis en l'étalant avec 1 cuillère à soupe de tartinade de haricots noirs. Au centre, déposer 1/4 tasse de garniture de poulet épicée, la laitue, l'oignon, la crème sure et la fresque queso. Enroulez et scellez les extrémités et c'est prêt à servir.



## Rouleaux de poulet au pesto



**Temps de cuisson:** 5 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 256 g de poulet cuit, coupé en cubes
- 4 cuillères à soupe de pesto
- 1 carotte, tranchée finement
- 256 g de jeunes épinards frais
- 1 poivron rouge, tranché

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Combiner le poulet et le pesto dans un petit bol.
6. Déposer les tortillas sur une surface plane. Ajouter 1/4 épinards, 1/4 poivron, 1/4 carottes et 1/4 poulet au centre de chaque tortilla. Rouler et servir.

## Pilons de poulet à la tortilla



**Temps de cuisson:** 1 hour

**Portions:** 4

### Ingrédients:

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 10 pilons de poulet
- 1 gros oeuf
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 4 c. à thé d'assaisonnement au chili en poudre, divisé

### Instructions:

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Préchauffer le four à 180°C et étaler les tortillas sur la plaque. Cuire au four pendant 15 minutes. Émietter les tortillas cuites au four.
6. Dans un bol, mélanger 2 c. à soupe de poudre de chili, 1/4 c. à thé de sel, le cumin et les tortillas écrasées.
7. Ajouter ensuite les œufs, 2 cuillères à café de chili et bien mélanger.

# Tortillada

8. Saupoudrer le poulet de 1/2 c. à thé de sel et tremper dans le mélange d'œufs. Secouer l'excédent et tremper dans la chapelure de tortilla mélangée pour enrober et coller. Transférer dans un plat de cuisson.
9. Chauffer le four à 220 °C et graisser un moule à quatre faces. Cuire au four pendant 45 minutes sans retourner. Une fois cuit, laisser refroidir pendant 5 minutes et servir.

## Rouleaux croquants de boeuf



**Temps de cuisson:** 20 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 0,5 kg de boeuf haché
- 64 g de queso fresco
- 128 g de fromage mexicain, râpé
- 256 g de laitue, déchiquetée
- 1 tomate, coupée en dés
- 32 g de coriandre hachée finement
- 1 citron vert, jus de citron vert
- 120 ml de crème sure
- 60 ml d'eau
- 1 sachet d'assaisonnement pour tacos

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Chauffer une poêle à feu moyen-vif pendant 3 minutes. Ajouter le bœuf et cuire pendant 9 minutes en remuant souvent. Ajouter l'eau, l'assaisonnement pour tacos et faire bouillir pendant 11 minutes.
6. Mettre les tortillas sur une surface plane, ajouter 2 cuillères à soupe de queso, 125 g de boeuf, 1 tostada, étaler de la crème sure sur la tostada, ajouter la tomate, la coriandre, la laitue, du citron vert et du fromage au milieu de chaque tortilla. Enroulez-les et scellez les extrémités.

# Tortillada

7. Graisser la poêle avec de l'huile et la mettre à feu moyen. Mettre une tortilla roulée dans la poêle et cuire jusqu'à ce qu'elle devienne dorée. Faire de même avec les autres tortillas, servir.

## Tortillas au poulet cuites au four



**Temps de cuisson:** 25 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 390 g de poitrine de poulet cuite, hachée
- 192 g de fromage cheddar, râpé
- 85 g de tomates hachées
- 240 ml de salsa en bouteille, divisée
- 240 ml de crème sure
- 65 g d'oignon haché
- 85 g de poivron vert haché
- enduit végétal

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Combiner la crème sure, 120 ml de salsa dans un bol et appliquer uniformément sur chaque tortilla.
6. Mettre le poulet, la tomate, le poivron et l'oignon au centre de chaque tortilla, puis rouler et sceller les extrémités.



# Tortillada

7. Chauffer le four à 176 °C. Enduire la plaque de cuisson d'enduit végétal, puis ajouter les tortillas. Garnir avec le reste de la salsa et cuire au four pendant 15 minutes. Garnir de fromage et cuire encore 5 minutes et servir.

## Pizzas aux pepperoni et tortillas



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 12

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 120 ml de Pace Picante sauce Picante
- 384 g de tomates hachées
- 384 g de fromage mozzarella, râpé
- 128 g de pepperoni haché
- 1/2 cuillère à café de feuilles d'origan séchées écrasées
- 1 poivron vert, haché

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Mélanger la sauce picante, l'origan et la tomate dans un petit bol.
6. Déposer les tortillas sur deux moules, étaler 1/4 du mélange de sauce picante, le fromage, le pepperoni et le poivre sur chaque tortilla.
7. Chauffer le four à 200 C et cuire au four pendant 9 minutes, puis couper chaque tortilla en 4 tranches. Servir chaud.

## Quesadillas rapides



**Temps de cuisson:** 10 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 384 g de fromage Monterey Jack, râpé
- 180 ml de Pace Chunky salsa
- 2 oignons verts, tranchés
- 2 c. à soupe d'huile de canola

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Placer les tortillas sur une surface plane et brosser les bords avec de l'eau.
6. Déposer 65 g de fromage, 1 c. à soupe de salsa et 2 c. à thé d'oignons sur la moitié de chaque tortilla, puis replier et presser pour sceller.
7. Chauffer l'huile dans une poêle à frire sur un plat moyen. Frire les quesadillas par lots jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis servir avec de la salsa.

## Quesadillas aux haricots et au fromage



**Temps de cuisson:** 10 minutes

**Portions:** 6

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 473 g de haricots, frites de nouveau
- 120 ml de Pace Picante sauce Picante
- 256 g de fromage Monterey Jack, râpé
- 2 oignons verts, tranchés

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Mélanger les haricots et la sauce dans un bol.
6. Déposer 6 tortillas sur deux moules et badigeonner les bords avec de l'eau.
7. Mettre 86 g de mélange de haricots, d'oignon et de fromage sur la moitié de chaque tortilla, couvrir avec le reste des tortillas et presser pour sceller.
8. Chauffer le four à 200 C et cuire au four pendant 9 minutes. Couper chaque quesadilla en 4 tranches. Servir chaud.

## Casserole de tortillas au poulet



**Temps de cuisson:** 52 minutes

**Portions:** 8

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 0,9 kg de poitrines de poulet, bouillies et râpées
- 1 boîte de maïs, égoutté
- 1 boîte de haricots noirs, égouttés
- 512 g de fromage cheddar, râpé
- 1 oignon haché
- 1 boîte de tomates en dés
- 240 ml de bouillon de poulet
- 830 ml de sauce tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de poudre d'ail
- 2 cuillères à café de poudre de chili
- 1 cuillère à café de cumin
- 1/2 cuillère à café de sel

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et remuer jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
6. Ajouter les haricots noirs, la sauce tomate, la poudre de chili, les tomates en dés Rotel, la poudre d'ail, le cumin, le bouillon de poulet, le sel et cuire pendant 10 minutes.
7. Graisser un moule à pâtisserie. Étendre un peu de sauce sur le fond du moule et y déposer 6 tortillas.

# Tortillada

8. Mettre une couche de poulet, de sauce et de fromage sur les tortillas et ajouter 6 autres tortillas. Ajouter à nouveau des couches de poulet, de sauce et de fromage.
9. Ajouter le reste des tortillas, puis napper de fromage.
10. Chauffer le four à 190 °C. Envelopper de papier d'aluminium et cuire au four pendant 31 minutes. Retirer ensuite du papier d'aluminium. Cuire encore 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillant. Retirer du four et servir après 10 minutes.



## Tortillas de saucisses à déjeuner



**Temps de cuisson:** 13 minutes

**Portions:** 10

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 6 œufs
- 450 g de saucisse de porc haché
- 128 g de fromage colby-jack, râpé
- enduit végétal en aérosol
- 2 cuillères à soupe d'eau

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Chauffer le four à 120 °C et chauffer les tortillas pendant 9 minutes, enveloppées lâchement dans du papier d'aluminium.
6. Cuire le porc dans une poêle à frire à feu moyen-vif pendant 9 minutes en remuant de temps en temps. Retirer du moule.
7. Combiner les œufs avec 2 cuillères à soupe d'eau, puis appliquer l'enduit végétal sur la poêle à frire.
8. Nettoyer la casserole et la mettre sur feu moyen. Cuire les œufs dans la poêle pendant 3 minutes sans les retourner, puis cuire 2 minutes de plus en les retournant de temps en temps.
9. Ajouter les œufs, les saucisses et le fromage aux tortillas, puis les rouler. Servir avec de la crème sure si désiré.

# Tortillada

## Burrito rapide aux patates douces, champignons et haricots noirs



**Temps de cuisson:** 22 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients:

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau
- 512 g de haricots noirs, rincés, égouttés
- 256 g de champignons de Paris, tranchés
- 192 g de riz blanc à cuisson rapide
- 1 patate douce moyenne, râpée
- 160 ml de salsa mexicaine, divisée
- 1 avocat, coupé en dés
- 192 g de fromage Monterey Jack, râpé
- 140 g de jeunes épinards
- 1 lime, coupée en deux
- 80 ml de crème sure
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale, divisée
- 1/2 oignon rouge moyen, tranché finement
- 4 cuillères à soupe de coriandre hachée, divisée
- 1 cuillère à café de cumin moulu, divisé
- 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne, divisé
- 1 cuillère à café de sel, divisé

### Instructions:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire pendant 30 à 40 secondes de chaque côté.
5. Faire bouillir le riz selon le mode d'emploi dans un sachet, puis ajouter 2 cuillères à soupe de coriandre et 80 ml de salsa.

# Tortillada

6. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle à frire ou une poêle à frire à feu moyen-élevé. Cuire ensuite les pommes de terre, en les retournant de temps en temps, pendant 3 minutes.
7. Dans un bol, mélanger 1/4 c. à soupe de cayenne, 1/2 c. à soupe de sel et 1/2 c. à soupe de cumin.
8. Chauffer le reste de l'huile végétale dans une poêle séparée, ajouter les champignons et cuire pendant 3 minutes.
9. Ajouter le reste du cayenne, le sel et le cumin.
10. Ajouter les oignons et cuire environ 3 minutes.
11. Ajouter les épinards et les haricots et cuire pendant 1 minute.
12. Transférer dans le bol de patates douces, presser la moitié de la lime, puis remuer.
13. Déposer les tortillas sur une assiette et recouvrir d'une serviette humide. Cuire au micro-ondes pendant 1 minute.
14. Ajouter la crème sure, le reste de coriandre et la salsa dans un petit bol et mélanger.
15. Retirer les tortillas et les déposer sur un plateau. Ajouter 3 cuillères à soupe de fromage, 256 g de mélange de pommes de terre, 256 g de riz, avocat et sauce à la crème sure au milieu de chaque tortilla.
16. Rouler les tortillas pour bien couvrir la garniture. Servir la moitié de la lime en la coupant en petits morceaux.

## Oeufs brouillés avec chorizo et tortillas



**Temps de cuisson:** 15 minutes

**Portions:** 4

### Ingrédients:

- 260 g de masa harina pour tortillas
- 250 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe d'eau, à température ambiante
- 1,5 kg de croustilles tortilla de maïs concassées
- 12 oeufs, légèrement battus
- 225 g de saucisse fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen, haché

### Instructions:

1. Mélanger masa harina et eau chaude dans un bol. Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes.
2. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau à température ambiante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Tapisser les deux côtés de la presse à tortillas de papier parchemin ou de sacs Ziploc. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 15-20 secondes de chaque côté.
5. Combiner les œufs et les croustilles tortilla.
6. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'oignon et remuer jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter la saucisse et cuire pendant 3 minutes.
7. Ajouter le mélange de tortillas et cuire à feu moyen-vif pendant 3 minutes, en remuant souvent. Servir ensuite.

## Tacos Chorizo pour le petit déjeuner



**Temps de cuisson:** 1 heure

**Portions:** 4

### Ingrédients:

*Pour les tortillas:*

- 450 g de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de graisse végétale froide
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 375 ml d'eau

*Pour Chorizo:*

- 256 g de porc haché
- 3 gousses d'ail, pelées
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 petite boîte de piments chipotle en adobo
- 1/2 cuillère à café de sel

*Pour les Tacos:*

- 6 œufs
- 1 pomme de terre rousse, pelée, coupée en cubes
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, divisé
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 2 l d'eau
- 2 cuillères à soupe de lait, moitié-moitié
- 128 g de fromage cheddar râpé
- 2 oignons verts, tranchés finement
- 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu, divisé
- Sel, au goût

### Instructions:

Pour faire des tortillas à la farine:

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et la graisse végétale. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que tout soit incorporé.
2. Ajouter lentement de l'eau et pétrir la pâte avec les mains. La farine doit absorber le liquide, vous devez obtenir une pâte lisse.
3. Façonner la pâte en boules, les placer dans la presse à tortillas une par une. Presser pour former les tortillas.
4. Préchauffer la fonte à feu moyen. Ajouter les tortillas une par une et cuire environ 30-40 secondes de chaque côté.



# Tortillada

Pour faire du chorizo:

5. Écraser l'ail avec le côté plat d'un couteau, trancher et saupoudrer l'ail de sel. Faites de l'ail une pâte en pressant le côté plat du couteau dedans et en le tirant à travers.
6. Mettre la pâte de porc et d'ail dans un bol.
7. Couper 1 chipotle chili avec les graines puis l'ajouter au bol.
8. Ajouter 2 cuillères à soupe d'adobo de la boîte de conserve, avec le vinaigre, puis bien mélanger.

Pour faire des tacos:

9. Chauffer l'eau dans une casserole à feu moyen-élevé.
10. Ajouter les pommes de terre, assez de sel, le vinaigre et laisser bouillir. Réduire le feu à moyen-doux et cuire 5 minutes de plus et égoutter.
11. Verser 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle et chauffer à feu moyen-vif.
12. Casser le chorizo en petits morceaux à l'aide d'une cuillère en bois et le mettre dans la poêle. Cuire pendant 5 minutes, puis transférer dans un grand bol en laissant l'huile dans la poêle.
13. Verser 3 cuillères à soupe d'huile dans la poêle et chauffer à feu moyen.
14. Ajouter les pommes de terre, 1/4 c. à thé de poivre et 1/2 c. à thé de sel et cuire pendant environ 18 minutes.
15. Ajouter 1 cuillère à soupe de beurre et les oignons verts et cuire environ 2 minutes de plus. Transférer dans le bol à chorizo.
16. Dans un bol, mélanger les œufs, 1/4 c. à thé de poivre et 1/4 c. à thé de sel.
17. Chauffer les tortillas à feu moyen dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, puis les envelopper dans des essuie-tout humides et les couvrir d'assiettes pour les garder au chaud.
18. Chauffer une poêle à feu moyen. Ajouter le reste du beurre, le mélange d'œufs et cuire pendant 2 minutes, en tournant peu souvent.
19. Ajouter les pommes de terre, le chorizo dans la poêle et cuire pendant environ 2 minutes, en les retournant de temps en temps.
20. Répartir le mélange d'œufs dans 2 tortillas sur chaque assiette, pour un total d'environ 4.
21. Servir avec de la sauce piquante, du fromage et des garnitures aux avocats.