

50 RICETTE

per la tua **TORTILLA PRESS**



Tortillada



FABIAN BLOCHER

Ricette per Tortillas

Tortillada

Tortillada

Indice

Ricette per Tortillas.....	1
Indice.....	2
Suggerimenti sull'Utilizzo della Piastra in Ghisa	4
Vantaggi di una Pressa per Tortilla	6
Tortilla di farina	8
Tortilla alla Farina di Noci.....	9
Quesadilla con Fagioli e Maiale	10
Quesadilla con Crema e Pollo.....	11
Tortilla con Farina al Coriandolo.....	13
Tortilla di Mais	14
Tegame di Burrito e Carne.....	16
Tegame con Enchilada di Pollo	17
Tortilla Chips	18
Taquito alle Mele	19
Teglia con Torta di Pollo	20
Tortilla French Toast.....	22
Taco alla Coreana con Carne	24
Chilaquile al Pollo e Poblano.....	26
Taco al Granchio.....	28
Taco con Pesche e Crema per Dessert	30
Breakfast Burrito.....	31
Enchilada al Pollo e Peperoncino Verde.....	33
Zuppa di Tortilla Messicana	34
Ceviche di Gamberi	36
Uova Rancheros	38
Migas.....	40
Nachos per Dessert	42
Taco Insalata al Pollo con Strisce di Tortilla	43
Wrap con Fagioli Neri e Hummus	45
Taco Vegano	47
Tacos alla Patata Dolce, Avocado, e Fagioli Neri	48
Burrito con Bacon, Uova e Funghi	50

Tortillada

Quesadillas con Bacon e Uova	51
Tortilla con Grano Integrale.....	52
Wrap con Tonno, Mele e Avocado	53
Wrap con Spinaci e Tacchino	54
Wrap con Prosciutto e Formaggio	56
Wrap con Avocado, Fagioli Neri e Feta	57
Taco e Uova	59
Flautas con Carne Sfilacciata.....	61
Fajitas di Carne con Lattuga e Scalogno.....	63
Tostadas Piccanti con Chipotle e Pollo.....	65
Wraps con Pollo e Pesto	67
Tortilla e Cosce di Pollo	68
Wraps Croccanti con Carne	70
Tortillas al Pollo al Forno	71
Pizza Tortilla al Salamino Piccante	72
Quesadillas per Spuntini	73
Quesadillas con Fagioli e Formaggio	74
Tortino di Pollo al Forno.....	75
Tortillas con Salsicce per Colazione.....	77
Burrito con Patata Dolce, Funghi e Fagioli Neri	78
Uova Strapazzate con Chorizo e Tortillas	80
Chorizo Tacos per Colazione.....	82

Tortillada

Suggerimenti sull'Utilizzo della Piastra in Ghisa

La ghisa è più spessa rispetto all'acciaio inossidabile, e presenta molti vantaggi in cucina. Può resistere alle alte temperature e mantenerle per più tempo, e gli accessori da cucina in ghisa hanno un aspetto gradevole e vintage. Se hai un accessorio in ghisa in casa è importante sapere come mantenerlo e usarlo correttamente.

1. Consigli sul Lavaggio

Se hai appena ricevuto la tua nuova pressa per tortilla in ghisa, dovresti iniziare lavandola. Si consiglia di lavare gli utensili in ghisa con una spazzola in nylon. Secondo un mito, il sapone non deve essere usato per lavare la ghisa, non è vero, si può usare in quantità molto piccole. Inoltre, non usare molta acqua per la pulizia.

Se ci sono delle briciole incollate sulla superficie, è possibile utilizzare un raschietto per teglie e rimuoverle con cautela. Basta versare un po' di acqua calda sulla superficie e lasciare riposare per 1 minuto, e poi rimuovere i pezzi bloccati, che si staccheranno facilmente. Ricorda sempre di asciugare la pressa dopo la pulizia e di applicare l'olio da cucina spray dopo averla lavata, in modo da proteggere la superficie.

2. Consigli sulla Lucidatura

Tutti gli elettrodomestici da cucina in ghisa dovrebbero essere lucidati frequentemente, questo aiuta a riportare la sua lucentezza e protegge anche dalla ruggine. La tua pressa per tortilla anche bisogno di una lucidatura di tanto in tanto se si vuole che sia bella e duri più a lungo. Il processo è molto semplice; in pratica basta semplicemente strofinare bene la pressa con acqua calda e sapone. Poi asciugala bene e stendi un sottile strato di olio vegetale sulla superficie. Mettila nel forno riscaldato a 375 gradi F e cuoci per 1 ora. È meglio usare olio vegetale o grasso vegetale per questa procedura, o puoi usare uno spray apposito. Lucida la pressa ogni volta che noti che diventa arrugginita, opaca o scheggiata.

3. Consigli su Dove Tenerla

Asciugare sempre gli elettrodomestici in ghisa prima di riporli. Anche l'armadio dove li tieni deve essere asciutto, quindi non conservarli sotto il lavello. Se hai una pressa per tortilla in ghisa, foderla con un tovagliolo di carta tra due dischi, può aiutare ad evitare graffi sulla superficie. È inoltre possibile rivestire la superficie in ghisa con spray per cucina prima di riporla, questo proteggerà la superficie dall'aria e dall'acqua. Non impilare utensili pesanti in ghisa, poiché anche questo potrebbe graffiare la superficie, quindi organizza lo spazio negli armadi.

Tortillada

Gli utensili in ghisa possono sembrare nuovi e durano a lungo se ci si prende cura di loro bene. Ecco perché è importante ricordare questi semplici consigli.

Tortillada

Vantaggi di una Pressa per Tortilla

Ti piacciono le tortillas fatte in casa ma non vuoi farle tu stesso a causa della difficoltà di prepararle? Molte persone preferiscono acquistare le tortillas pre-fatte in negozio perché non sanno come farle a casa in modo semplice e veloce. C'è un modo per rendere il processo di cottura più facile, basta usare una pressa per tortilla!

Una pressa per tortilla è solitamente in ghisa, ha 2 dischi piatti incernierati e pesanti. Sul disco superiore è presente una maniglia per premere e appiattare la pasta.

Per staccare la pasta dalla pressa è meglio rivestire entrambi i dischi con carta da imballaggio di plastica o con carta da forno.

Non esiste un marchio commerciale di tortilla che possa essere paragonato al gusto delle tortillas fatte in casa.

Sarebbe più difficile fare tortillas senza pressa. Ci sono alcuni modi per fare le tortillas con altri utensili. Dovrete usare 2 taglieri e coprirli con carta o un involucro. Posizionare l'impasto su un tagliere e premere la pasta lentamente e delicatamente.

L'altro modo per farle è usare un mattarello. Tutti questi modi richiedono più tempo rispetto all'uso di una pressa per tortilla.

Quali sono i vantaggi di usare una pressa per tortilla e cucinare tortillas fatte in casa? Sono molti:

1. Risparmio di Tempo ed Energie

Il vantaggio principale dell'utilizzo di una pressa per tortilla è il risparmio di tempo. Avere una pressa rende più facile e veloce cucinare tortillas fatte in casa. Non dovrai cercare taglieri adeguati o un mattarello e non sprecherai le tue energie. Inoltre, non sarai in grado di trovare una scusa per non cucinare deliziose tortillas per la tua famiglia.

2. Ricette Personalizzate

È possibile creare la propria ricetta per tortilla e cucinarla in un batter d'occhio con la pressa. Ad esempio, è possibile fare tortillas senza glutine se non si mangia glutine o cucinare tortillas dolci per una colazione con la famiglia. È possibile creare qualsiasi ricetta che si desidera!

3. Costi Inferiori

Tortillada

Se ti piace il cibo messicano e lo compri spesso nei ristoranti, puoi risparmiare cucinando i tuoi piatti preferiti messicani a casa. Tacos, burritos, quesadillas, puoi fare tutto da solo con deliziose tortillas fatte in casa.

4. Varietà di Scelta

Puoi usare la pressa per tortillas non solo per le tortillas, e questa è la parte migliore. Se ci sono momenti in cui vuoi fare la pizza fatta in casa o una torta, puoi usare la pressa per tortilla per preparare la base. Può essere anche usata per fare i roti indiani. Basta scegliere la ricetta che preferisci e premere verso il basso!

Tortillada

Tortilla di farina



Tempo di cottura: 5 minuti

Porzioni: 10-13

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiai di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua

Istruzioni

1. Mescola in una ciotola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà assorbito.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.

Tortillada

Tortilla alla Farina di Noci



Tempo di cottura: 5 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti

- 100 g di farina di mandorle scottate e macinate
- 4 cucchiaini di farina di cocco
- 1 cucchiaino di gomma di xantano
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 uovo, a temperatura ambiente, sbattuto
- 4 cucchiaini di acqua tiepida

Istruzioni

1. Aggiungi l'uovo, la farina di mandorle, la farina di cocco, la gomma di xantano, il lievito in polvere, il sale e l'acqua ad un frullatore, e mescola fino ad ottenere una pasta omogenea. Avvolgi l'impasto in un involucro di plastica e metti in frigorifero per almeno 10 minuti.
2. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
3. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.

Tortillada

Quesadilla con Fagioli e Maiale



Tempo di cottura: 5 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiai di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 1 lattina (580 g) BBQ al gusto di fagioli al forno e carne di maiale
- 225 g di formaggio cheddar, tritato
- 125 ml di panna acida
- 2 cucchiaini di olio vegetale

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Versa i fagioli in una scodella e schiacciali con una forchetta.
6. Colloca le tortillas sulla superficie piana e spennella i bordi con acqua, quindi aggiungi fagioli e formaggio a metà di ogni lato. Ripiega e premi i bordi per sigillare.
7. Scalda l'olio in padella a fuoco medio-alto, poi friggi una tortilla dopo l'altra per circa 3 minuti per lato. Lascia raffreddare un po', servi con la panna acida.

Tortillada

Quesadilla con Crema e Pollo



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 2 lattine di petto di pollo a pezzi
- 1 lattina (300 g) di zuppa di pollo con crema condensata
- 113 g di formaggio cheddar, tritato
- 125 ml di panna acida
- 64 g di salsa

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.

Tortillada

5. Preriscalda il forno a 200 C. Mescola il petto di pollo e la zuppa di pollo con il formaggio in una ciotola.
6. Tieni le tortillas su 2 teglie da forno, poi spazzola i bordi con acqua, e metti il preparato di pollo a metà di ogni tortilla. Piega e premi i bordi per sigillare.
7. Cuoci per 10 minuti, servi con panna acida e salsa.

Tortillada

Tortilla con Farina al Coriandolo



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 12

Ingredienti

- 256 g di coriandolo fresco, tritato
- 2 tazze (255 g) di farina
- 32 g di lardo tritato
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 1 cucchiaino di sale kosher

Istruzioni

1. Fai bollire circa 1,2 L di acqua in una casseruola a fuoco medio. Cuoci il coriandolo in acqua per 1 minuto. Scola il coriandolo lasciando $\frac{3}{4}$ di tazza di acqua della cottura.
2. Mescola l'acqua della cottura, il coriandolo e il sale nel frullatore fino a quando sarà un impasto omogeneo, e lascia raffreddare.
3. Aggiungi farina e strutto in una ciotola e impasta per bene. Aggiungi l'olio vegetale e poi aggiungi $\frac{1}{2}$ tazza di acqua di coriandolo per formare la pasta. Posiziona la pasta su un piano di lavoro e impasta per 5-7 minuti. Lascia riposare per circa 30 minuti.
4. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
5. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.

Tortillada

Tortilla di Mais



Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 15

Ingredienti

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.

Tortillada

Tortillada

Tegame di Burrito e Carne



Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 450 g di carne macinata
- 1 lattina (425 g) di fagioli neri, sciacquati, sgocciolati
- 64 g di formaggio misto messicano, tritato
- 32 g di cipolle verdi, tagliate a fette
- 128 g di salsa
- 250 ml di acqua
- 125 ml di panna acida
- 1 pacchetto di condimenti per taco

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda una padella a fuoco medio-alto, poi cuoci il manzo per 9 minuti, mescolando spesso. Aggiungi acqua, fagioli, salsa e taco, quindi cuoci per 3 minuti a fuoco medio.
6. Riduci il fuoco a fuoco basso, poi aggiungi tortillas e formaggio. Togli dal fuoco e lascia fondere il formaggio.
7. Aggiungi cipolle e panna acida, servi caldo.

Tortillada

Tegame con Enchilada di Pollo



Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 256 g di pollo, cotto, tritato
- 32 g di cipolla verde a fette
- 128 g di formaggio misto messicano, tritato
- 64 g di salsa con pezzetti
- 125 ml di panna acida
- 65 ml di acqua
- 1/2 cucchiaino di cumino macinato
- 1/2 cucchiaino di origano essiccato

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Aggiungi il pollo, la salsa, l'acqua, il cumino e l'origano nella stessa padella. Porta ad ebollizione e cuoci per circa 10 minuti.
6. Aggiungi tortilla e formaggio. Togli dal fuoco. Cospargi il piatto con le cipolle e servi con la panna acida.

Tortillada

Tortilla Chips



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 6 – 8

Ingredienti

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente
- Olio di canola, per friggere
- Sale, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato. Lascia raffreddare e taglia in triangoli.
5. Preriscalda l'olio in una padella a 350°F. Posiziona una griglia metallica su una teglia da forno.
6. Friggi le tortillas per circa 1 minuto.
7. A fine cottura, sposta le tortillas sulla griglia e condisci con sale mentre sono ancora calde. Lascia raffreddare e servi.

Tortillada

Taquito alle Mele



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 12

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 1 lattina (560 g) di ripieno per torta di mele, tritato
- 32 g di burro, fuso
- 1 cucchiaino di cannella
- 64 g di zucchero

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 176 C. Spennella una teglia da forno con il burro. Mescola cannella e zucchero in una ciotola.
6. Posiziona le tortillas su una superficie piana, poi copri con 2 cucchiaini di ripieno di torta di mele e arrotola. Spennella le tortillas con il burro e immergile nella miscela di cannella. Posiziona sulla teglia da forno e cuoci per 15 minuti.

Tortillada

Teglia con Torta di Pollo



Tempo di cottura: 1 ora

Porzioni: 12

Ingredienti

- 520 g di farina di mais per tortillas
 - 500 ml di acqua calda
 - 4 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente
 - 900 g di petti di pollo disossati, senza pelle
 - 400 g di mozzarella tritata
 - 2 cucchiaini di condimento per taco
- Per la Salsa:*
- 375 ml di brodo di pollo
 - 2 lattine (800 g) di pomodori, tagliati a dadini
 - 1 cipolla gialla tritata
 - 4 spicchi d'aglio tritati
 - 2 cucchiaini di olio
 - 2 cucchiaini di chili in polvere
 - 1 cucchiaino di origano
 - 2 cucchiaini di cumino
 - 1 1/2 cucchiaino di sale

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Tortillada

3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Preriscalda l'olio in padella a fuoco medio-alto e cuoci le cipolle per circa 5-7 minuti. Riduci il fuoco a fuoco basso e aggiungi cumino, peperoncino in polvere, aglio, origano e sale, lascia soffriggere per 3 minuti.
6. Aggiungi i pomodori e il brodo di pollo, e porta il tutto ad ebollizione. Cuoci per circa 7 minuti. Frulla tutto con un frullatore.
7. Condisci i petti di pollo con il sale, aggiungi l'olio in una padella e cuoci a fuoco medio-basso fino a quando entrambi i lati diventano dorati. Aggiungi la salsa e fai bollire per 8 minuti. Togli il pollo dalla padella e tritalo.
8. Preriscalda il forno a 176 C. Prepara una teglia da forno, e metti 5 tortillas immerse nella salsa sulla teglia.
9. Aggiungi circa 1 cucchiaio di formaggio, 1 cucchiaio di pollo e $\frac{3}{4}$ tazza di salsa. Poi ripeti un'altra volta. Fai 2 torte.
10. Copri le torte con carta stagnola e inforna per 25 minuti.

Tortillada

Tortilla French Toast



Tempo di cottura: 5 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 1 uovo
- 65 ml di latte
- 1 cucchiaio di burro non salato
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia
- 32 g di zucchero
- 1 cucchiaino da tè macinato alla cannella
- 100 g di farina di mandorle scottate e macinate
- 4 cucchiaini di farina di cocco
- 1 cucchiaino di gomma di xantano
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 uovo, a temperatura ambiente, sbattuto
- 4 cucchiaini di acqua tiepida

Per le Tortillas:

Istruzioni

1. In un frullatore aggiungi l'uovo, la farina di mandorle, la farina di cocco, la gomma di xantano, il lievito in polvere, il sale e l'acqua e frulla fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgi l'impasto in un involucro di plastica e metti in frigorifero per almeno 10 minuti.
2. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
3. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.

Tortillada

4. In una ciotola unisci l'uovo, la vaniglia e il latte. Mescola lo zucchero e la cannella in una ciotola separata.
5. Preriscalda una padella a fuoco medio e spennellala con il burro.
6. Immergi le tortillas nel composto di uova, friggi fino a quando entrambi i lati sono dorati.
7. Rotola la tortilla nello zucchero e cannella, piegala e servi.

Tortillada

Taco alla Coreana con Carne



Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 12

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 1 1/2 libbre di bistecca di manzo, affettata
- 1 cavolo viola, tritato
- 1 avocado a fette
- 1/3 grappolo di coriandolo, tritato
- Per la marinata:
- 4 cucchiaini di olio di sesamo
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 1 cucchiaino di zenzero fresco, tritato
- 1/4 tazza di salsa di soia
- 1/4 tazza di zucchero di canna
- 1/4 tazza di acqua calda
- 1 cucchiaino di pepe nero
- Per la Salsa:
- 1/3 tazza di panna acida
- 1/4 tazza di maionese
- 1 cucchiaino di salsa Sriracha
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 2 cucchiaini di succo di lime

Istruzioni

Tortillada

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Mescola tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola e aggiungi le fette di manzo. Ricopri completamente e conserva in frigorifero per almeno 4 ore.
6. Preriscalda l'olio in una padella a fuoco medio. Aggiungi la carne e cuoci per 7-8 minuti fino a quando la carne è rosolata su tutti i lati.
7. Preriscalda una padella separata a fuoco medio e mettilci sopra le tortillas, scaldale e girale verso l'altro lato.
8. Mescola tutti gli ingredienti della salsa in una ciotola.
9. Versa il manzo in ogni tortilla, aggiungi cavolo, avocado e coriandolo, cospargi con la salsa di taco e servi.

Tortillada

Chilaquile al Pollo e Poblano



Tempo di cottura: 45 minuti

Porzioni: 2

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 2 petti di pollo, cotti, tritati
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1 avocado a fette
- 1 mazzo di coriandolo
- 1 lime, spremuto
- 1 peperoncino poblano, tritato
- 1 scalogno tritato
- 1 cipolla rossa tritata
- ½ testa scarola, tritata
- 1 lattina (225 g) di salsa di pomodoro
- 2 cucchiaini da tavola miscela di spezie messicane
- 56 g di queso fresco

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.

Tortillada

3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 200 C. Taglia le tortillas in strisce e stendile sulla teglia da forno. Cuoci per 15 minuti.
6. Preriscalda l'olio in una teglia a fuoco medio. Aggiungi la cipolla, il pepe e l'aglio, cuoci per circa 2-3 minuti.
7. Aggiungi salsa di pomodoro, pollo, coriandolo, spezie e circa 125 ml di acqua. Cuoci per circa 10 minuti.
8. Mescola il succo di lime, circa 2 cucchiaini di olio e scalogno in una ciotola. Aggiungi le strisce di tortilla e lo scalogno alla padella e mescola.
9. Servi con avocado e coriandolo.

Tortillada

Taco al Granchio



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 225 g di carne di granchio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di succo di lime
- 1 cucchiaio di menta fresca, tritata
- 2 pomodori tritati
- 2 ravanelli, tagliati a cubetti
- 1/2 cipolla rossa tritata
- 1 peperone, tagliato a dadini
- 1 jalapeno, tritato
- 32 g di coriandolo fresco, tritato
- 2 cucchiaini di Sriracha
- Sale, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Mescola pomodori, ravanelli, cipolla rossa, 2 cucchiaini di coriandolo e Sriracha in una ciotola. Condisci con sale e mescola bene.
6. In una ciotola separata mescola jalapeño, peperoni, olio d'oliva, succo di lime, menta e il coriandolo rimanente. Aggiungi la carne di granchio e condisci con il sale, mescola bene per ottenere un composto quasi omogeneo.

Tortillada

7. Copri ogni tortilla con la miscela di carne di granchio e condisci con la salsa. Servi.

Tortillada

Taco con Pesche e Crema per Dessert



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 2 pesche mature, affettate
- 113 g di formaggio cremoso
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 128 g di zucchero a velo
- 1 ½ cucchiaini di panna montata

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Sbriciola la crema di formaggio in una ciotola. Aggiungi la vaniglia e mescola bene.
6. Aggiungi lo zucchero a velo e mescola bene. Aggiungi la panna e mescola di nuovo.
7. Versa il composto sulle tortillas e ricopri il tutto con le pesche. Servi.

Tortillada

Breakfast Burrito



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 4 uova
- 2 albumi d'uovo
- ½ cipolla rossa, tagliata a dadini
- 1 peperone, tagliato a dadini
- 1 pomodoro, tagliato a dadini
- 1 avocado, tagliato a cubetti
- 1 tazza di fagioli neri in scatola, sciacquati e scolati
- 1/3 tazza di formaggio Pepper Jack, tritato
- ¼ di tazza di salsa
- ¼ cucchiaino di chili tritato
- Sale e pepe, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda una padella a fuoco medio. Aggiungi le cipolle e il peperone e cuoci per circa 6-8 minuti.

Tortillada

6. Aggiungi fagioli neri e scaglie di peperoncino, e cuoci per 3 minuti. Condisci con sale e pepe.
7. Sbatti le uova e gli albumi insieme in una ciotola. Aggiungi il formaggio.
8. Aggiungi le uova alla padella e metti a fuoco basso. Continua a strapazzare le uova fino a quando sono cotte, per circa 3-4 minuti.
9. Copri ogni tortilla con salsa, fagioli neri, uova strapazzate, pomodoro e avocado.
10. Arrotola in burrito e servi.

Tortillada

Enchilada al Pollo e Peperoncino Verde



Tempo di cottura: 30 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente
- 12 onces di petto di pollo senza pelle e disossato, cotto
- 1/2 tazza di zuppa di formaggio cheddar leggero
- 1 1/4 tazze di crema di zuppa di pollo
- 1/4 tazza di peperoncini verdi, tritati
- 9 tortillas di mais bianco
- 3/4 di tazza di mozzarella a grasso ridotto, a pezzi

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 176° C. Prepara una teglia e rivestila con uno spray per cucina.
6. Mescola in una ciotola pollo, zuppe, peperoncini, sale e pepe.
7. Stendi strati di tortillas, miscela di pollo e formaggio nella teglia da forno.
8. Cuoci in forno per 30 minuti e servi.

Tortillada

Zuppa di Tortilla Messicana



Tempo di cottura: 30 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiai d'acqua, a temperatura ambiente
- 2 lattine (396 g ciascuna) di brodo di pollo senza grassi e senza sodio
- 1 lattina (396 g) di pomodori a cubetti, non sgocciolati
- 340 g di petto di pollo, senza pelle, disossato, tagliato a dadini
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone, tritato
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 3/4 cucchiaini da tè di cumino macinato
- 3/4 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 50 g di coriandolo fresco, tritato
- 64 g di formaggio messicano a ridotto contenuto di grassi, tritato
- 1 lime tagliato a fette
- Sale, pepe, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 200 C. Taglia le tortillas in strisce e stendile sulla teglia da forno. Cuoci per 15 minuti.

Tortillada

6. Preriscalda l'olio in una pentola a fuoco medio. Aggiungi il pollo e cuoci per circa 3-4 minuti. Sposta il tutto in un piatto.
7. Aggiungi la cipolla, il peperone e l'aglio alla pentola e cuoci per 5 minuti. Aggiungi chili in polvere, cumino, sale, pepe, pomodori e brodo, mescola bene per combinare il tutto.
8. Porta ad ebollizione. Riduci la fiamma al minimo e cuoci per circa 5 minuti.
9. Aggiungi il pollo e cuoci per 3 minuti. Servi condito con tortillas, formaggio e lime.

Tortillada

Ceviche di Gamberi



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 450 g di gamberetti medi, sgusciati e sbucciati
- 125 ml di succo di lime
- 125 ml di succo di limone
- 64 g di cipolla rossa tritata
- 1 peperoncino serrano, tritato
- 64 g di coriandolo tritato
- 1 avocado, sbucciato, senza semi e tagliato a dadini
- 130 g di pomodori a cubetti
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Sale, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.

Tortillada

3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Aggiungi circa 2 l di acqua ad una pentola e porta ad ebollizione. Aggiungi sale e gamberetti, poi cuoci per circa 3 minuti. Scola e asciuga.
6. Trita i gamberetti e mescola con succo di lime, succo di limone, peperoncino e cipolla rossa. Copri e lascia in frigorifero per circa 1 ora.
7. Mescola avocado, pomodoro, coriandolo e olio in una ciotola. Condisci con sale.
8. Versa la miscela di avocado e gamberetti in ogni tortilla. Servi.

Tortillada

Uova Rancheros



Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 1 lattina (425 g) di pomodori interi pelati, non sgocciolati
- 32 g di coriandolo tritato
- 32 g di cipolla gialla, tagliata a dadini
- 1 spicchio d'aglio sbucciato e frantumato
- 1 peperone jalapeno tritato
- 140 g di chorizo, senza guscio, tagliato a dadini
- Olio, per cucinare
- 1 lattina (450 g) di fagioli rifritti
- 4 uova
- 1 avocado, snocciolato, sbucciato e tagliato a dadini
- 85 g di queso fresco, tritato
- 1/2 cucchiaino di sale

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.

Tortillada

4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Aggiungi i pomodori, la cipolla, il coriandolo, l'aglio, il jalapeno, il sale e mescola fino a quando non diventa una miscela omogenea. Versa in padella e metti a fuoco medio. Cuoci per circa 10 minuti.
6. Cuoci il chorizo in una padella separata fino a quando non diventa marrone. Aggiungi i fagioli e cuoci per 1-2 minuti.
7. Stendi il tutto sulle tortillas. Rompi le uova nella padella e cuoci fino a che non si è solidificato. Versa tutto sopra le tortillas.
8. Servi con salsa, avocado, formaggio e coriandolo.

Tortillada

Migas



Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 4 uova, sbattute
- Olio
- Sale e pepe, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 200 C. Taglia le tortillas in strisce e stendile sulla teglia da forno. Cuoci per 15 minuti.
6. Preriscalda l'olio in padella a fuoco medio. Aggiungi le strisce di tortilla e mescola per 1-2 minuti.

Tortillada

7. Aggiungi uova, sale e pepe e cuoci fino a quando le uova sono cotte, mescolando spesso. Servi.

Tortillada

Nachos per Dessert



Tempo di cottura: 10 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 32 g di zucchero
- 1 cucchiaio di cannella
- 250 ml di salsa al caramello
- 170 g di gocce di cioccolato
- 170 g di cioccolato bianco, grattugiato
- 125 ml di panna pesante
- 128 g di pecan tritato

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Mescola cannella e zucchero in una ciotola. Immergi ogni tortilla nella miscela e ricoprirla da tutti i lati.
6. Metti le tortillas nella padella di alluminio usa e getta. Aggiungi gocce di cioccolato e salsa al caramello e cospargi con pecan e cioccolato.
7. Metti in padella e sulla griglia, preriscaldata a medio. Cuoci per circa 3-4 minuti. Servi.

Tortillada

Taco Insalata al Pollo con Strisce di Tortilla



Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 675 g di petti di pollo affettati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pacchetto di spezie per taco
- 82 ml di acqua
- 128 g di mais dolce
- 2 peperoni, affettati
- 1/2 cipolla rossa a fette
- Foglie di lattuga verde
- Per la Decorazione:
 - 1 avocado
 - 82 ml di olio d'oliva
 - 82 ml di aceto di sidro di mele
 - 65 ml di acqua
 - 2 cucchiaini di coriandolo fresco
 - Sale e pepe, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
1. Preriscalda il forno a 200 C. Taglia le tortillas in strisce e stendile sulla teglia da forno. Cuoci per 15 minuti.

Tortillada

2. Aggiungi tutti gli ingredienti del condimento e frulla fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Mescola tutti gli ingredienti dell'insalata in una ciotola, ricoprili con le strisce di tortilla e condisci, servi.

Tortillada

Wrap con Fagioli Neri e Hummus



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 130 g di hummus
- ½ avocado, tritato
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone, tritato
- 113 g di funghi, affettati
- 128 g di spinaci freschi
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 64 g di mais, sciacquato e sgocciolato
- ½ barattolo di fagioli neri, sciacquati e scolati
- 1 peperoncino poblano arrostito, tritato

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 220 gradi C. Prepara una teglia da forno e rivestirla con carta da forno.
6. Preriscalda l'olio in una teglia a fuoco medio. Aggiungi la cipolla e cuoci per circa 2-3 minuti.
7. Aggiungi funghi e mais e cuoci per altri 2 minuti circa.
8. Spalma l'hummus su ogni tortilla. Copri con il mix di verdure, avocado, spinaci, fagioli e peperoni poblano.

Tortillada

9. Rotola in involucri e posizionali sulla teglia da forno. Cuoci in forno per 8-10 minuti.

Tortillada

Taco Vegano



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Preriscalda l'olio in padella a fuoco medio. Aggiungi la cipolla e il jalapeno e cuoci per circa 5 minuti.
6. Aggiungi i fagioli con il liquido in una casseruola e cuoci per circa 2-3 minuti a fuoco medio, mescolando spesso.
7. Metti i fagioli sopra ogni tortilla, aggiungi il chorizo e il composto di jalapeno con cipolla sopra. Servi con coriandolo.

Tortillada

Tacos alla Patata Dolce, Avocado, e Fagioli Neri



Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente
- 790 g di patate dolci, sbucciate e tagliate a pezzi
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 lattina (400 g) di fagioli neri senza sale, sciacquati e sgocciolati
- 125 ml di salsa verde
- 1 avocado, a fette sottili
- 32 g di Feta schiacciata
- Coriandolo tritato, per decorazione

Istruzioni

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 220 C.
6. Condisci le patate dolci con olio d'oliva, peperoncino in polvere e sale. Metti le patate su una teglia da forno e lasciale cuocere per 30 minuti.
7. Mescola i fagioli neri con la salsa verde in una teglia da sugo. Cuoci a fuoco medio per 3-4 minuti, mescolando spesso.

Tortillada

8. Servi le patate, i fagioli e l'avocado sopra le tortillas, condisci con Feta e coriandolo.

Tortillada

Burrito con Bacon, Uova e Funghi



Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 12 uova, sbattute
- 6 fette di pancetta cotta
- 1 cucchiaio di olio
- 113 g di funghi, affettati
- 113 g di rucola
- Sale e pepe, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Preriscalda l'olio in padella a fuoco medio. Aggiungi i funghi e cuoci per circa 2 minuti. Aggiungi la rucola e cuoci ancora per circa 1 minuto.
6. Versa le uova in una padella, poi aggiungi sale e pepe. Cuoci fino a cottura, mescolando spesso.
7. Dividi il preparato di uova tra le tortillas, e ricopri con la pancetta. Piega in burritos e servi.

Tortillada

Quesadillas con Bacon e Uova



Tempo di cottura: 25 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 8 uova, sbattute
- 4 fette di pancetta, cotte, tritate
- 128 g di formaggio Cheddar, tritato
- 32 g di cipolle verdi tritate
- Sale e pepe, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Copri ogni tortilla con il composto di formaggio, cipolla e pancetta. Preriscalda una padella antiaderente a fuoco medio.
6. Aggiungi il composto di uova alla padella e cuoci fino a cottura, mescolando spesso. Versa il composto di uova su ogni tortilla, e poi ripiegale.
7. Cuoci le quesadillas su una padella e servi.

Tortillada

Tortilla con Grano Integrale



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 12

Ingredienti

- 256 g di farina di grano integrale
- 64 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 64 g di grasso vegetale
- 65 ml di acqua bollente

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.

Tortillada

Wrap con Tonno, Mele e Avocado



Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti

- 256 g di farina di grano integrale
- 64 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 64 g di grasso vegetale
- 65 ml di acqua bollente
- 280 g di tonno sciacquato e sgocciolato
- 250 g di rucola sfusa
- 1 mela a fette
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiai di prezzemolo fresco, tritato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- ½ cucchiaino di cumino
- 1 avocado, a fette sottili

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Spruzza il succo di limone sulla mela, e avvolgila in un involucro di plastica, poi mettila in frigorifero per almeno 20 minuti.
6. Mescola mela, tonno, prezzemolo, olio e cumino. Condisci con sale e pepe.
7. Aggiungi la rucola e ricopri bene. Disponi le fette di avocado sulle tortillas, aggiungi l'insalata di rucola e il tonno. Avvolgi bene e servi.

Tortillada

Wrap con Spinaci e Tacchino



Tempo di cottura: 20 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 225 g di farina universale
- 1 1/2 cucchiai di grasso vegetale
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 190 ml di acqua
- 280 g di tacchino arrosto, tagliato a fette sottili
- 200 g di spinaci freschi
- 64 g di formaggio cremoso a base di erba cipollina e cipolla
- 1/2 cucchiaino d'aglio in polvere
- 200 g di formaggio Monterey Jack, tritato
- 192 g di peperone rosso dolce, tagliato a fette
- 64 g di cipolle verdi tritate
- 4 cucchiai di condimento per insalata ranch

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Spalma la crema di formaggio su ogni tortilla. Cospargi con l'aglio in polvere.

Tortillada

6. Aggiungi gli spinaci, il tacchino, il formaggio, il peperoncino e le cipolle sulle tortillas. Aggiungi gli spinaci che sono rimasti.
7. Versa il condimento e arrotola bene le tortillas. Avvolgi gli involtini in un involucri di plastica e conservali in frigorifero fino al momento di servire.

Tortillada

Wrap con Prosciutto e Formaggio



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti

- 225 g di farina universale
- 1 1/2 cucchiai di grasso vegetale
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 190 ml di acqua
- 256 g di prosciutto cotto tritato
- 225 g di formaggio cremoso
- 4 cucchiai di panna acida
- 4 cucchiai di olive tritate
- 2 cucchiai di peperoncini verdi, sgocciolati, tritati
- 2 cucchiai di cipolle verdi, tritate
- Sale, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Mescola la panna, la panna acida e il formaggio cheddar in una ciotola, mescola bene per combinare il tutto.
6. Aggiungi prosciutto, olive, peperoncini verdi, cipolle verdi, aglio in polvere e sale.
7. Versa il composto su ogni tortilla e arrotolale in involucri. Refrigera per 1-2 ore.
8. Affetta gli involucri in pezzi più piccoli e servi.

Tortillada

Wrap con Avocado, Fagioli Neri e Feta



Tempo di cottura: 30 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 128 g di quinoa
- 500 ml di acqua + 65 ml
- 1 avocado sbucciato, snocciolato, e tagliato a dadini
- 1 lattina di fagioli neri, scolati e risciacquati
- 4 cucchiaini di Feta, schiacciata
- 4 cucchiaini di formaggio Monterey jack, tritato
- 42 g di tahini
- 1/4 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo tritato
- 2 cucchiaini di succo di limone
- Sale, a piacere

Istruzioni

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Aggiungi avocado, tahini, cumino, coriandolo, sale e succo di limone a un frullatore o a un robot da cucina e fallo andare fino a quando il composto non sarà omogeneo.
6. Aggiungi 65 ml di acqua e mescola ancora una volta.
7. Aggiungi 500 ml di acqua e quinoa in una padella per la salsa e porta ad ebollizione. Riduci il fuoco al minimo, copri la padella e lascia cuocere la quinoa per 10-15 minuti.

Tortillada

8. Distribuisci la salsa di avocado su ogni tortilla, copri con fagioli e quinoa, cospargi di sale, aggiungi la feta e il Monterey jack cheese, e avvolgi le tortillas. Ripeti questi passaggi per tutte le tortillas e servi.

Taco e Uova



Cooking time: 30 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti:

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiai d'acqua, a temperatura ambiente
- 1 zucchina tagliata a metà e a fette
- 6 uova
- 1 lattina (400 ml) di fagioli neri, scolati, risciacquati
- 128 g di mais congelato scongelato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 piccola cipolla rossa a fette sottili
- 1 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato
- 6 cucchiai di tomatillo salsa
- 2 peperoni, senza semi, tagliati a fette sottili

Istruzioni:

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Taglia 12 pezzi di pellicola, mettendo 2 pezzi uno sopra l'altro in modo da avere 6 pile. Taglia i pezzi di carta forno della stessa dimensione e mettili sopra ogni pila di fogli.
6. Mischia in una ciotola fagioli, mais, zucchine, cipolla, olio, pepe, sale e dividi il tutto in modo uniforme tra i pezzi di carta. Chiudi ogni confezione e ripiegale per sigillarle.
7. Scalda il forno a 220 C, metti le pile su una teglia da forno e cuoci per circa 15 minuti.

Tortillada

8. Avvolgi le tortillas in carta stagnola e cuoci in forno per 8 minuti. Una volta cotte, rimuovi le pile dal forno, disponile su una superficie piana e aprile leggermente.
9. Rompi un uovo in ogni pila (non le tortillas) e aggiungi pepe e sale. Ripiega e cuoci in forno per 5 minuti.
10. Una volta cotte, togliete dal forno e servi ogni porzione con 2 tortillas calde.

Flautas con Carne Sfilacciata



Cooking time: 45 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 0,9 kg di carne di manzo senza osso, a cubetti
- 364 g di lattuga iceberg tritata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 5 cucchiaini di olio vegetale
- 120 ml di salsa di pomodoro
- 2 cipolle, triturate, divise
- 3 spicchi d'aglio, tritati, divisi in tre parti
- 1 cucchiaino di sale, diviso in due parti
- 1 peperoncino jalapeno fresco, essiccato, tritato
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino di cumino macinato

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Metti la carne di manzo, 1 porzione di cipolla e aglio, e del sale in una pentola, versa l'acqua e porta ad ebollizione. Lascia la pentola leggermente coperta e cuoci fino a quando la carne è tenera.

Tortillada

6. Una volta cotta, lasciala raffreddare un po', poi vuota l'acqua e tieni 1/3 tazza di brodo. Schiaccia la carne con la forchetta.
7. Scalda l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio-basso. Aggiungi l'aglio rimanente e la cipolla e fai cuocere per 3 minuti.
8. Aggiungi manzo, salsa di pomodoro, il brodo del passo precedente, cumino, pepe, sale, peperoncino e fai bollire il tutto per 5 minuti mescolando poco. Una volta cotto, toglietelo dal fuoco e lascia raffreddare.
9. Prendi le tortillas una ad una e metti 2 cucchiaini di ripieno al centro, arrotola fino a chiuderle, fissa le estremità con bastoncini di legno e copri le tortillas con pellicola di plastica.
10. Scalda l'olio vegetale a fuoco medio-alto in padella. Friggi le tortillas in gruppi per 2 minuti, girandole frequentemente. Mettile in un tovagliolo di carta quando sono fritte.
11. Spartisci la lattuga in 6 piatti e servi 2 tortillas su ciascun piatto.

Fajitas di Carne con Lattuga e Scalogno



Cooking time: 30 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiai di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 0,9 kg di bistecca, tagliata in 4 pezzi
- 60 ml di olio d'oliva
- 60 ml di succo di lime fresco
- 2 cucchiai di coriandolo fresco tritato
- 4 spicchi d'aglio pelati
- 3 cucchiai di paprika spagnola affumicata
- 1 cucchiaio di cumino macinato
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 testa di cavolo verde media, tritato
- 3 cucchiai di succo di lime fresco
- 6 cucchiai di olio d'oliva, diviso
- 1 mazzo di scalogni, rafilati
- 1 cipolla bianca grande, tritata, dimezzata
- 1/4 di cipolla rossa piccola, tritata finemente
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato
- pepe fresco macinato e sale, a piacere
- salsa al peperoncino essiccato

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.

Tortillada

4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Metti in un frullatore il succo di lime, l'aglio, l'olio, il coriandolo, la paprica, il sale, la cipolla in polvere e il cumino. Una volta frullato tutto, mettilo in un sacchetto di plastica richiudibile.
6. Metti la bistecca in un sacchetto da marinatura, sigillala e mettila in frigorifero per almeno 4 ore (meglio se raffredda durante la notte).
7. Scalda 4 cucchiaini d'olio in una padella a fuoco medio-alto.
8. Aggiungi 1/2 cavolo tritato, scalogno, 1/2 cipolla bianca, pepe, sale e cuoci per circa 12 minuti, mescolando di tanto in tanto. Una volta cotta, togli dal fuoco per farla raffreddare leggermente.
9. Mescola i cavoli rimanenti, scalogni, cipolle bianche e rosse in una ciotola grande, poi aggiungi coriandolo, succo di lime, 2 cucchiaini di olio, pepe e sale.
10. Togli la bistecca dalla marinatura, togli la marinatura in eccesso, condisci con pepe e sale. Griglia la bistecca per circa 3 minuti per lato.
11. Una volta cotta, mettila su un tagliere e lasciarla raffreddare per circa 7 minuti prima di affettarla.
12. Servi la bistecca con tortillas calde e salsa al peperoncino secco.

Tostadas Piccanti con Chipotle e Pollo



Cooking time: 2 ore e 30 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti:

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente
- 0,9 kg di cosce di pollo scuoiate e non disossate
- 1 lattina (830 ml) di pomodori interi, sgocciolati
- 3 peperoncini chipotle in salsa adobo in scatola
- 2 cucchiaini di salsa adobo
- 1 cipolla bianca media, tagliata a dadini
- 4 spicchi d'aglio, schiacciati
- pizzico di chiodi di garofano macinati
- 1/4 di cucchiaino di cannella tritata
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1/4 di cucchiaino di sale
- Lattuga Iceberg, tritata
- cipolle bianche, a fette sottili
- panna acida
- queso fresco
- 384 g di fagioli neri spalmati
- olio vegetale
- sale

Istruzioni:

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.

Tortillada

5. Prendi una pentola grande, versaci 8 tazze d'acqua e mettila a fuoco medio-basso.
6. Aggiungi il pollo, sale, e fai bollire per 45 minuti. Una volta cotta, versa l'acqua, taglia il pollo in piccoli pezzi e rimuovi le ossa.
7. Unisci i pomodori, la salsa adobo, la cannella, i chiodi di garofano, il pepe e i peperoncini in un frullatore e frulla tutto fino a quando non sarà omogeneo.
8. Scalda un po' d'olio in una padella a fuoco medio-alto.
9. Aggiungi le cipolle e cuoci per 8 minuti, mescolando di rado.
10. Aggiungi l'aglio e fai cuocere per 3 minuti.
11. Aggiungi il mix ottenuto precedentemente, abbassa il fuoco e fai bollire per 30 minuti coprendo in parte.
12. Aggiungi il pollo, e cuoci mescolando di rado per circa 10 minuti. Infine aggiungi sale a piacere.
13. Versa 1 pollice di olio in una padella. Friggi le tortillas in gruppi per 2 minuti, girandole ogni 30 secondi.
14. Una volta cotte, metti le tortillas su carta forno in modo da asciugare l'olio.
15. Metti ogni tortilla su una superficie piana, poi spalma 1 cucchiaino di fagioli neri. Al centro, metti 1/4 tazza di pollo piccante, lattuga, cipolla, panna acida e queso fresco. Arrotola e chiudi le estremità e le tortillas saranno pronte da servire.

Wraps con Pollo e Pesto



Cooking time: 5 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 256 g di pollo cotto, tagliato a cubetti
- 4 cucchiaini di pesto
- 1 carota a fette sottili
- 256 g di spinaci freschi per bambini
- 1 peperone rosso, tagliato a fette

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Mescola il pollo con il pesto in una piccola ciotola.
6. Metti le tortillas su una superficie piana. Aggiungi 1/4 di spinaci, 1/4 di pepe, 1/4 di carote e 1/4 di pollo al centro di ogni tortilla. Arrotola e servi.

Tortilla e Cosce di Pollo



Cooking time: 1 ora

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiai d'acqua, a temperatura ambiente
- 10 cosce di pollo
- 1 uovo grande
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 4 cucchiaini di peperoncino in polvere, diviso

Istruzioni:

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Preriscalda il forno a 180°C e stendi le tortillas sulla teglia da forno. Cuoci per 15 minuti. Sbriciola le tortillas una volta cotte.
6. Mescola 2 cucchiai di peperoncino in polvere, 1/4 di cucchiaino di sale, cumino e tortillas schiacciate in una ciotola.
7. Aggiungi le uova, 2 cucchiaini di chili e mescola bene.
8. Spargi sul pollo 1/2 cucchiaino di sale e immergilo nel mix di uova. Rimuovi il mix in eccesso e ricopri il pollo con le briciole di tortilla facendo in modo che lo coprano. Sposta il pollo in una teglia da forno.

Tortillada

9. Riscalda il forno a 220 C e ricopri di grasso una teglia a quattro lati. Cuoci per 45 minuti senza girare. Una volta cotta, lascia raffreddare per 5 minuti e servi.

Wraps Croccanti con Carne



Cooking time: 20 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 0,5 kg di carne macinata
- 64 g di queso fresco
- 128 g di formaggio messicano, tritato
- 256 g di lattuga tritata
- 1 pomodoro, tagliato a dadini
- 32 g di coriandolo tritato
- 1 lime, spremuto
- 120 ml di panna acida
- 60 ml di acqua
- 1 pacchetto di condimento per taco

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Riscalda una padella a fuoco medio-alto per 3 minuti. Aggiungi la carne di manzo e cuoci per 9 minuti, mescolando spesso. Aggiungi acqua e il condimento per taco e fai bollire per 11 minuti.
6. Stendi le tortillas su una superficie piana, aggiungi 2 cucchiaini di queso, 125 g di manzo, 1 tostada, spargi un po' di panna acida sulla tostada, aggiungi pomodoro, coriandolo, lattuga, lime e formaggio al centro di ogni tortilla. Arrotola e chiudi le estremità.
7. Ungi la padella con l'olio e mettila a fuoco medio. Metti una tortilla arrotolata in una padella e cuoci fino a quando diventerà dorata. Fai lo stesso con le altre tortillas, poi servi.

Tortillas al Pollo al Forno



Cooking time: 25 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 390 g di petto di pollo cotto, tritato
- 192 g di formaggio cheddar, tritato
- 85 g di pomodori tritati
- 240 ml di salsa in bottiglia, divisa in due parti
- 240 ml di panna acida
- 65 g di cipolla tritata
- 85 g di pepe verde tritato
- spray per cucina

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Unisci la panna acida e 120 ml di salsa in una ciotola e applica il tutto uniformemente su ogni tortilla.
6. Metti il pollo, il pomodoro, il peperone e la cipolla al centro di ogni tortilla, poi arrotola e sigilla le estremità.
7. Riscalda il forno a 176 C. Rivesti la teglia con lo spray per cucina, e aggiungi le tortillas. Versa anche la salsa rimanente e cuoci per 15 minuti in forno. Metti il formaggio sopra, cuoci per altri 5 minuti e servi.

Pizza Tortilla al Salamino Piccante



Tempo di cottura: 15 minuti

Porzioni: 12

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 120 ml di salsa Pace Piccante
- 384 g di pomodori tritati
- 384 g di mozzarella tritata
- 128 g di peperoni, tritati
- 1/2 cucchiaino di foglie di origano essiccate e tritate
- 1 peperone verde tritato

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Unisci salsa Picante, origano e pomodoro in una piccola ciotola.
6. Stendi le tortillas su due teglie da forno, spalma 1/4 del mix di salsa Picante, formaggio, peperoni e pepe su ogni tortilla.
7. Scalda il forno a 200 C e cuoci in forno per 9 minuti, poi taglia ogni tortilla in 4 fette. Servi caldo.

Quesadillas per Spuntini



Cooking time: 10 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 384 g di formaggio Monterey Jack, tritato
- 180 ml di salsa Pace Chunky
- 2 cipolle verdi a fette
- 2 cucchiaini di olio di canola

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Stendi le tortillas su una superficie piana e spazzola i bordi con dell'acqua.
6. Metti 65 g di formaggio, 1 cucchiaino di salsa e 2 cucchiaini di cipolle su metà di ogni tortilla, poi piegale e premile per chiuderle.
7. Scalda l'olio in una padella a fuoco medio. Friggi le quesadillas in gruppi fino a quando diventano di colore marrone dorato, poi servile con la salsa.

Quesadillas con Fagioli e Formaggio



Cooking time: 10 minuti

Porzioni: 6

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 473 g di fagioli, schiacciati
- 120 ml di salsa Pace Picante
- 256 g di formaggio Monterey Jack, tritato
- 2 cipolle verdi a fette

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Mescola i fagioli e la salsa in una ciotola.
6. Metti 6 tortillas su due teglie da forno e spennellane i bordi con acqua.
7. Metti 86 g del mix di fagioli, cipolla e formaggio su metà di ogni tortilla, ricopri con le tortillas rimaste e premile per chiuderle.
8. Scalda il forno a 200 C e cuoci per 9 minuti. Taglia ogni quesadilla in 4 fette. Servi caldo.

Tortino di Pollo al Forno



Cooking time: 52 minuti

Porzioni: 8

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 0,9 kg di petto di pollo, lessato e tritato
- 1 lattina di mais, sgocciolato
- 1 lattina di fagioli neri, scolati
- 512 g di formaggio cheddar, tritato
- 1 cipolla tritata
- 1 lattina di pomodori a dadini
- 240 ml di brodo di pollo
- 830 ml di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 2 cucchiaini di chili in polvere
- 1 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di sale

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Scalda l'olio d'oliva in padella e a fuoco medio-alto. Aggiungi le cipolle e mescola fino a quando sono morbide.
6. Aggiungi fagioli neri, salsa di pomodoro, peperoncino in polvere, pomodori a cubetti Rotel, aglio in polvere, cumino, brodo di pollo, sale e fai cuocere per 10 minuti.
7. Ungi una teglia da forno. Stendi un po' di salsa sul fondo della teglia e ricopri con 6 tortillas.

Tortillada

8. Metti uno strato di pollo, salsa e formaggio sulle tortillas e copri con altre 6 tortillas. Aggiungi nuovamente un altro strato di pollo, salsa e formaggio.
9. Copri con le tortillas rimanenti, poi con uno strato di formaggio.
10. Riscalda il forno a 190 C. Avvolgi con la carta stagnola il tutto e cuoci per 31 minuti. Poi rimuovi il foglio di alluminio. Cuoci per altri 10 minuti fino a quando il formaggio sarà fuso e bollente. Togli dal forno e servi dopo 10 minuti.

Tortillas con Salsicce per Colazione



Cooking time: 13 minuti

Porzioni: 10

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 6 uova
- 450 g di salsiccia di maiale macinata
- 128 g di formaggio colby-jack, tritato
- spray vegetale per cucina
- 2 cucchiaini d'acqua

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Riscalda il forno a 120 C, e riscalda le tortillas per 9 minuti, avvolgendole in un foglio di alluminio.
6. Cuoci la carne di maiale in padella a fuoco medio-alto per 9 minuti, mescolando di tanto in tanto. Toglila dalla padella una volta cotta.
7. Mischia le uova con 2 cucchiaini d'acqua, poi applica lo spray per cucina sulla padella.
8. Pulisci la padella, e mettila a scaldare a fuoco medio. Cuoci le uova sulla padella per 3 minuti senza girarle, poi cuocile per altri 2 minuti girandole di tanto in tanto.
9. Aggiungi le uova, la salsiccia e il formaggio alle tortillas, poi arrotolale. Possono essere servite con panna acida.

Burrito con Patata Dolce, Funghi e Fagioli Neri



Cooking time: 22 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua
- 512 g di fagioli neri, sciacquati, sgocciolati
- 256 g di funghi, affettati
- 192 g di riso bianco a cottura rapida
- 1 patata dolce media, grattugiata
- 160 ml di salsa messicana, divisa
- 1 avocado, tagliato a dadini
- 192 g di formaggio Monterey Jack, grattugiato
- 140 g di spinaci piccoli
- 1 lime, diviso a metà
- 80 ml di panna acida
- 2 cucchiaini di olio vegetale, diviso
- 1/2 cipolla rossa media, a fette sottili
- 4 cucchiaini di coriandolo tritato, diviso
- 1 cucchiaino di cumino macinato, diviso
- 1/2 cucchiaino di pepe di Caienna, diviso
- 1 cucchiaino di sale, diviso in due parti

Istruzioni:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.
3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.
5. Fai bollire il riso secondo le indicazioni della confezione, poi aggiungi 2 cucchiaini di coriandolo e 80 ml di salsa.

Tortillada

6. Scalda 1 cucchiaio di olio in una padella con fuoco medio-alto. Poi cuoci la patata, mescolando di tanto in tanto, per 3 minuti.
7. Mescola 1/4 cucchiaio di caienna, 1/2 cucchiaio di sale e 1/2 cucchiaio di cumino in una ciotola.
8. Scalda l'olio vegetale rimanente in una padella separata, aggiungi i funghi e fai cuocere per 3 minuti.
9. Aggiungi la restante caienna, sale e cumino.
10. Aggiungi le cipolle e cuoci per circa 3 minuti.
11. Aggiungi spinaci e fagioli e cuoci per 1 minuto.
12. Spremi metà lime nella ciotola con dentro la patata dolce, poi mescola.
13. Stendi le tortillas su un piatto e poi copri con un asciugamano umido. Mettile in microonde per 1 minuto.
14. Aggiungi la panna acida, il coriandolo che è rimasto, e la salsa in una piccola ciotola, poi mescola.
15. Togli le tortillas e mettile su un vassoio. Aggiungi 3 cucchiaini di formaggio, 256 g di patate, 256 g di riso, avocado e salsa di panna acida al centro di ogni tortilla.
16. Rotola le tortillas per rivestire il ripieno. Servi metà lime tagliato in piccole fettine.

Uova Strapazzate con Chorizo e Tortillas



Cooking time: 15 minuti

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 260 g di farina di mais per tortillas
- 250 ml di acqua calda
- 2 cucchiaini d'acqua, a temperatura ambiente
- 1,5 kg di tortilla di mais frantumate
- 12 uova, leggermente sbattute
- 225 g di salsiccia fresca
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla media, tritata

Istruzioni:

1. In una ciotola mescola farina e acqua calda. Copri e lascia riposare per circa 30 minuti.
2. Lavora la pasta, aggiungendo acqua a temperatura ambiente. Impasta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Allinea entrambi i lati della pressa tortilla con carta da forno o sacchetti Ziploc. Suddividi la pasta in palline, e mettile una ad una ad una nella pressa. Premile per formare la tortilla.
4. Preriscalda una piastra in ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 15-20 secondi per lato.
5. Mescola le uova e le tortillas chips insieme.
6. Scalda l'olio in una padella a fuoco medio. Aggiungi la cipolla e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungi la salsiccia e cuoci per 3 minuti.
7. Aggiungi il mix con le tortillas e cuoci a fuoco medio-alto per 3 minuti, mescolando spesso. Poi servi.

Tortillada

Chorizo Tacos per Colazione



Cooking time: 1 ora

Porzioni: 4

Ingredienti:

Per le Tortillas:

- 450 g di farina
- 3 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 375 ml di acqua

Per il Chorizo:

- 256 g di carne di maiale macinata
- 3 spicchi d'aglio sbucciati
- 1 cucchiaio di aceto bianco
- 1 piccolo barattolo di chipotle chiles in adobo
- 1/2 cucchiaino di sale

Per i Tacos:

- 6 uova
- 1 patata russet, sbucciata, tagliata a cubetti
- 2 cucchiaini di burro non salato, diviso in due parti
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 2 l di acqua
- 2 cucchiaini di latte, metà e metà
- 128 g di formaggio cheddar grattugiato
- 2 scalogni, a fette sottili
- 1/2 cucchiaino di pepe nero appena macinato, diviso in due parti
- Sale, a piacere

Istruzioni:

Per fare le tortillas di farina:

1. In una ciotola, mescola la farina, il sale, il lievito e il grasso vegetale. Mescola bene con le mani fino a quando tutto sarà omogeneo.
2. Aggiungi lentamente l'acqua e impasta la pasta con le mani. La farina dovrebbe assorbire il liquido, dovresti ottenere un impasto liscio.

Tortillada

3. Fai delle palline con l'impasto, mettile nella tortilla e premile una ad una ad una. Premile per formare le tortillas.
4. Preriscalda una padella di ghisa a fuoco medio. Aggiungi le tortillas una ad una ad una e cuoci per circa 30-40 secondi per lato.

Per fare il chorizo:

5. Schiaccia l'aglio con il lato piatto di un coltello, taglialo e cospargilo di sale. Trasforma l'aglio in una pastella schiacciandolo con il lato piatto del coltello e facendolo scorrere su di esso.
6. Metti il maiale e l'aglio in una ciotola.
7. Taglia 1 chipotle chile con i semi e aggiungerlo alla ciotola.
8. Aggiungi 2 cucchiaini di adobo dalla lattina e l'aceto, poi mescolare accuratamente.

Per fare i tacos:

9. Riscalda l'acqua in una pentola a fuoco medio-alto.
10. Aggiungi le patate, sale a sufficienza, aceto e fai bollire. Abbassa la fiamma a un livello medio-basso, cuoci per altri 5 minuti e scola.
11. Versa 1 cucchiaio di olio in una padella e riscalda a fuoco medio-alto.
12. Spezzetta il chorizo in piccoli pezzi con un cucchiaio di legno e mettilo in padella. Cuoci per 5 minuti, poi spostalo in una ciotola grande, lasciando l'olio nella padella.
13. Versa 3 cucchiaini di olio nella padella e scaldala a fuoco medio.
14. Aggiungi le patate, 1/4 di cucchiaino di pepe e 1/2 cucchiaino di sale e fai cuocere per circa 18 minuti.
15. Aggiungi 1 cucchiaio di burro e scalogni e cuoci ancora per circa 2 minuti. Poi sposta il tutto nella ciotola di chorizo.
16. Mescola le uova, 1/4 di cucchiaino di pepe e 1/4 di cucchiaino di sale in una ciotola.
17. Riscalda le tortillas con fuoco medio in una padella asciutta fino a quando non sono leggermente rosolate, poi avvolgile in carta assorbente e mettile in piatti coperti per tenerle calde.
18. Scaldala una padella a fuoco medio. Aggiungi il burro rimanente, il mix con le uova e cuoci per 2 minuti, mescolando poco.
19. Aggiungi le patate e la salsiccia in padella e cuoci per circa 2 minuti, mescolando di tanto in tanto.
20. Dividi il mix di uova tra 2 tortillas su ogni piatto, per un totale di circa 4.
21. Servi con salsa piccante, formaggio e avocado.