

32.- “Tostadas de frijoles”

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/tostadas.html>

Aquest és un dels plats mexicans que més agrada als meus amics. Les “tostadas” són “tortillas” de blat de moro assecades i fregides fins que queden cruixents. A Mèxic les pots comprar a qualsevol supermercat però aquí cal anar a una botiga especialitzada o bé fer-les tu mateix. Encara que es poden fer amb diferents ingredients com per exemple diferents tipus de carn cuinada o amb “mole poblano”, aquí presento la recepta de les més típiques que són les que porten “frijoles refritos” com a principal ingredient. La preparació de les “tortillas”, dels “frijoles refritos”, de la salsa verda i de la salsa mexicana la trobareu descrita en les altres receptes d’aquest blog. Tingueu en compte que les 3 primeres es poden congelar i per tant, tenir-ne una reserva per quan calgui.

Ingredients

3-4 “tortillas” per persona

“Frijoles refritos”: 100 -150 g per cada tres “tostadas”

Oli d’oliva

Salsa verda

Salsa mexicana

Enciam tallat finet

Formatge de bola ratllat

Elaboració

Deixar assecar les “tortillas” sobre la taula de la cuina fins que comencin a doblegar-se (6 – 8 hores). Si teniu pressa també les podeu assecar posant-les dins del forn calent una estona. Posar abundant oli d’oliva en una paella i fregir les “tortillas”. Observareu que quan s’escalfa, ella mateixa es desplega però també la podeu aplanar amb l’ajut d’una pala de cuina com per exemple la que féu servir per fer ous ferrats. Un cop aplanada la tombeu i quan comenci a canviar de color la traieu del foc i la poseu sobre un tovalló de paper per treure l’oli sobrer.

Un cop s’han fregit totes es poden reservar fins que sigui hora de menjar-les ja que és millor preparar les “tostadas” just abans de menjar perquè no s’estovin.

Per preparar-les es posa una capa de “frijoles refritos”, una mica de salsa (la verda o la mexicana), enciam talladet molt finet, i finalment una mica de formatge ratllat.

Si no teniu “tortillas”, podeu preparar les “tostadas” fent servir algun dels aperitius de blat de moro que podeu trobar al súper com per exemple les Dippas. A més, també podeu treure tots els ingredients a taula i fer que cadascú es prepari la “tostada” al seu gust.