

Μοσχαρίσια Quesadillas (Μοσχαρίσια Κουέσαντίλιας)



Στο Μεξικο κεσαντιγια ονομαζουν μια πιτα (τορτιγια) διπλωμενη στη μεση και ψημενη σε μεντεμενιο τηγανι με διαφορες γεμισεις.

Υλικά:

½ κιλό μοσχαρίσιο Κιμά Άρωμα - Φάρμες Ωμέγα

200 γρ. ψιλοκομμένα ντοματάκια

200 γρ. πελτές ντομάτας

1 κρεμμύδι

? κουταλάκι μαύρο πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

1 πιπερίτσα τσίλι

Ελαιόλαδο Ariston

1 κουταλάκι ζάχαρη

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

2 κουταλιές σόγια σος

4 σπιτικές ή έτοιμες τορτίγιες

200 γρ. κασέρι

Εκτέλεση:

Μαγειρεύεις τον κιμά με ντοματάκια όπως [σε αυτή εδώ τη συνταγή](#).

Στην τορτίγια βάζεις τον μαγειρεμένο κιμά και τρίβεις τυρί. Προαιρετικά βάζεις λίγο μπούκοβο. Το

κλείνεις και το βάζεις σε ταψί. Από πάνω τρίβεις τυρί για να λιώσει. Ψήνεις για 10 λεπτά στο γκριλ.

Δες και την εκτέλεση στο βίντεο από την εκπομπή Harry Cook



INFO:

- Όταν χρησιμοποιουν δυο tortigias το πιατο ονομαζεται ?sincronizada? και όχι κεσαντιγια οπως συνηθιζουν να το αποκαλουν τα μεξικανικα εστιατορια στον υπολοιπο κοσμο
- Πλεον φτιαχνουν μεχρι και γλυκες κεσαντιγιας με σοκολατα, καραμελα βουτυρου, φρουτα κλπ
- Το ονομα quesadilas προερχεται απο τη λεξη queso που σημαινει τυρι, που ειναι το βασικο συστατικο της γεμισης



bletsas.gr
Ευτύχης Μηδέτσας