

Co na obiad: Quesadilla wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kurczak:

piersi z kurczaka	2 szt.
woda	3 l
por	1 szt.
seler młody	1 szt.
marchewki	2 szt.
pietruszka	1 szt.
seler naciowy	
cebula biała	(do bulionu) 2 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt.
ziele angielskie	3-4 szt.
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
cebula biała	1 szt.
salsa pomidorowo-paprykowa	100 ml
świeża kolendra	2 łyżki

Salsa pomidorowo-paprykowa:

pomidor	1 szt.
papryczka chili	2 szt.
bulion	150 ml
czosnek	2 ząbki
cebula biała	1 szt.

papryczka chipotle	2 szt.
oliwa	1 łyżka
Przyprawa do dań kuchni meksykańskiej Prymat	2 łyżeczki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

Kukurydziane tortille (18 szt.):

mąka kukurydziana harina de maiz blanco	300 g
oliwa	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

Dodatki:

ser cheddar	100 g
mozzarella	100 g
guacamole	
limonka	
kwaśna śmietana	
świeża kolendra	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wody wkładamy włoszczyznę, ziele angielskie, liść lauowy oraz kurczaka, solimy i gotujemy ok. 30 minut na wolnym ogniu.

W tym czasie na suchej patelni tostujemy pomidora wraz z chili przez 2-3 minuty.

Podpieczone warzywa przekładamy do miseczki, dolewamy bulionu, dodajemy papryczki chipotle, czosnek, cebulę oraz oliwę, doprawiamy kminem, solą, papryką wędzoną, pieprzem oraz przyprawą do dań kuchni meksykańskiej i całość mielimy na gładki sos.

Zmieloną salsę redukujemy przez ok 3-4 minuty na patelni, studzimy i dzielimy na pół.

Cebulę pokrojoną w piórka podsmażamy na rozgrzanej oliwie wraz z ugotowanym i poszarpanym kurczakiem przez 3 minuty.

Podsmażonego kurczaka zalewamy salsą i dusimy go przez ok. 5 minut.

Gdy kurczak się studzi do miski wsypujemy mąkę kukurydzianą i powoli dolewamy ciepłej wody (50°C) oraz oliwy, dokładnie wyrabiając ciasto ręką, tak by powstała jednolita masa o konsystencji plasteliny. Gotowe ciasto zostawiamy na 15 minut pod przykryciem.

Po tym czasie z ciasta formujemy kuleczki wielkości piłki golfowej, które rozplaszczamy w specjalnej maszynie do tortilli wyłożonej papierem, lub między 2 deskami, które dokładnie ściskamy tak by powstał płaski placek. Tortille smażymy na suchej rozgrzanej patelni ok. 2 minuty z każdej strony.

Upieczone tortille przekładamy do szczelnie zamkniętego naczynia tak by nam nie wyschły i smażymy do wyczerpania ciasta.

Gotowe placki nadziewamy kurczakiem, do którego wcześniej dodajemy posiekaną kolendrę, mozzarellą oraz cheddarem, składamy na pół i smażymy na oliwie ok. półtorej minuty z każdej strony.

Quesadillas podajemy z salsą paprykowo-pomidorową, guacamole oraz kwaśną śmietaną. Smacznego!