DENNER

Quesadillas con guacamole nel video tutorial

Buone come in un ristorante messicano! Nel tutorial di oggi Zoe mostra come prepara le quesadillas con cremoso guacamole.

Tacos, enchiladas, o burritos ¬ la cucina messicana ha molto da offrire in termini di cibo arrotolato e straarrotolato. Anche le quesadillas appartengono a questa categoria.

Le tortillas costituiscono la base in cui, oltre al formaggio obbligatorio, si può mettere tutto quello che ci sorride dal frigorifero e può essere «imballato» – quindi le quesadillas sono anche una grande ricetta per riciclare gli avanzi. Un guacamole cremoso e piccante è, inoltre, un must.

Quesadillas

- 1 cipolla rossa grande, finemente tritata
- 1 peperone rosso, a dadini
- 1 scatola di fagioli rossi
- 200 g di mais, cotto
- 150 g di pomodori ciliegia, tagliati in quattro
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1 lime, succo
- 1-2 peperoncini, ad anelli
- 2 manciate di prezzemolo, tritato
- Sale e pepe
- 8 tortillas di frumento
- Ca. 300 g di formaggio Cheddar o Gouda, a fette o grattugiato
- Coriandolo opzionale, tritato

Guacamole

- 2 avocado
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 1 lime, succo
- 100 g di pomodori ciliegia, tagliati in quattro
- 1 scalogno, finemente tritato
- Peperoncino rosso a piacere, in polvere o tritato
- Sale e pepe

Guacamole

1. Schiacciare la polpa degli avocado in una ciotola con una forchetta.
2. Mescolare l'aglio, lo scalogno, i pomodori ciliegia e il succo di lime.
3. Condire con le spezie.

Quesadillas

1. Mescolare tutti gli ingredienti, incluso il prezzemolo, in una ciotola. Condire con sale e pepe.
2. Mettere una tortilla in una padella, coprime la metà con il formaggio e aggiungere il composto delle quesadillas.
3. Chiudere la tortilla e cuocere su entrambi i lati per circa 2 o 3 minuti senza grassi, finché il formaggio non si è sciolto. Servire con guacamole.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti

Cono Sur Cabernet Sauvignon Reserva Especial

Rosso rubino carico. Al naso aromi di ribes nero, sambuco, ciliegie, more e una delicata nota di vaniglia. Pieno al palato con tannini rotondi e retrogusto molto persistente.

Visualizzare nello Shop Vini >