Tacos con pollo, cipolle marinate e maionese speziata

Uno speciale della settimana piccante: questi tacos ricchi di colore sono farciti con tante delizie fatte in casa e sono pronti solo in un'ora.

Che si tratti di enchiladas farcite a piacere, quesadillas in padella o tacos in tante variazioni, la cucina messicana ci riserva una serie di prelibatezze che vengono avvolte o infilate nelle tortillas. Le sfoglie sono perlopiù a base di farina di frumento o di mais. A proposito, i tacos di mais sono anche adatti a una dieta senza glutine.

Il ripieno dei tacos di oggi è entusiasmante: il pollo è aromatizzato con una combinazione di spezie irresistibile, accompagnato non solo da cipolle marinate fatte in casa, ma anche da una maionese speziata fatta a mano!

Cipolle marinate

- Un vasetto di vetro con coperchio con una capacità di circa 2½ dl
- 170 g di cipolle rosse, tagliate sottili
- 2 grani di pepe
- ½ cucchiaino di fiocchi di chili o pepe di cayenna
- 1 - 3 dl d'acqua
- 1 dl di aceto speziato
- 3 cucchiaini di zucchero
- ½ cucchiaino di sale

Maionese speziata

- ½ cucchiaino di succo di limone
- ½ cucchiaino di senape
- ⅓ di cucchiaino di sale
- 1 tuorlo d'uovo, importante: deve essere fresco!
- 1 dl di olio di girasole
- 1 cucchiaino di fiocchi di chili o pepe di cayenna - o più a seconda della piccantezza desiderata
- ½ cucchiaino di paprika in polvere
- Poco pepe nero
- 0,6 dl di latte intero

Pollo

- Un po' di olio di girasole per friggere
- 500 g di pollo, tagliato a strisce strette
- Un po' di coriandolo in polvere
- Un po' di cumino in polvere
- Un po' di paprika in polvere
- Un po' di pepe di Cayenna
- Un po' di cipolla in polvere
- Un po' di aglio in polvere
- Sale
- 4 - 6 spruzzate di succo di lime

Inoltre:

- 12 mini tortillas
- 3 avocado, a fette
- 1 piccolo cavolo rosso, a strisce sottili
- Un po' di coriandolo fresco

Cipolle marinate

1. Aggiungere la cipolla a fette, i grani di pepe e i fiocchi di chili o il pepe di cayenna nel vasetto.
2. Far cuocere a fiamma bassa tutti gli altri ingredienti insieme fino a quando lo zucchero e il sale si sono completamente sciolti. Aggiungere il liquido ancora caldo alle cipolle nel vasetto e chiuderlo con il coperchio. Si possono mangiare le cipolle già dopo 30 minuti, ma saranno più aromatiche se sono state in frigo per qualche giorno.

Maionese speziata

1. Mescolare bene il succo di limone, la senape, il sale e il tuorlo d'uovo in un contenitore alto. Ora continuate a lavorare con un mixer a mano. Versare l'olio in un misurino e aggiungerlo nel contenitore goccia a goccia, mescolando costantemente.

Quando la maionese comincia ad addensarsi, l'olio può essere aggiunto in un flusso sottile, sempre mescolando costantemente. Se la maionese sembra troppo oleosa, smettete di aggiungere l'olio e continuate a mescolare brevemente fino a quando l'olio è ben incorporato.

1. Infine, mescolate i fiocchi di chili, la paprika in polvere e il pepe più il latte e condite la maionese a piacere.

Pollo

1. Scaldare l'olio di girasole in una padella. Aggiungere i pezzi di pollo e friggere brevemente su tutti i lati. Poi condire il pollo, lasciando per il momento il sale da parte.
2. Quando la carne è cotta, salatela e cospargetela con qualche spruzzata di succo di lime. Rigirarlo di nuovo brevemente nella padella e condire a piacere.

Tacos

1. Scaldare le tortillas secondo le istruzioni sulla confezione.
2. Farcire con avocado, cavolo rosso, pollo, cipolle marinate e coriandolo fresco, irrorare con la maionese e gustare!

Tempo di preparazione circa 1 ora

Casillero del Diablo Dark Red Concha y Toro

Rosso granata scuro. Al naso spicca il ribes nero, accompagnato da una punta di moca e vaniglia. Corpo da medio a pieno, con tannini morbidi e finale armonico.

Visualizzare nello Shop Vini

DIABLO
DARK RED