

Tortilla batyu

Ebben a receptben minden benne van, ami egy jó mexikói kajához kell: tortilla, nachos, avokádó. Na, és egy kis csípősség. Garantáltan a család kedvence lesz.

ADAG 4 darab	ELŐKÉSZÍTÉS 30 perc	ELŐKÉSZÍTÉS 30 perc
------------------------	-------------------------------	-------------------------------

HOZZÁVALÓK:

- 1 teáskanál őrölt piros paprika
- 1 teáskanál őrölt kömény
- Só
- Frissen őrölt bors
- 1/2 teáskanál chili
- 4 db nagy tortilla
- 4 db kicsi tortilla
- 70 g Nachos chips
- 100 g tejföl
- 100 g cheddar sajtszósz (boltban kapható)
- 80 g jégsaláta
- 1/2 piros kaliforniai paprika
- 1/2 zöld kaliforniai paprika
- 2 db nagy paradicsom
- 1 db avokádó
- 60 g reszelt cheddar sajt
- 2 evőkanál növényi olaj

ELKÉSZÍTÉS:

1. A paprikákat, paradicsomokat kockázzuk fel.
2. A salátát csíkozzuk fel.
3. Az avokádót vágjuk ketté, távolítsuk el a magot és vegyük le a héját. Majd csíkozzuk fel.
4. A sajtot reszeljük le.
5. Egy serpenyőben olajon pirítsuk meg a darált húst.
6. Adjuk hozzá az alábbi fűszereket: őrölt piros paprika, őrölt kömény, só, bors, chili.
7. Tegyük egy deszkára vagy tányérra egy nagy tortilla-t és az alábbi sorrendben pakoljunk rá: húst, sajtszószt, nachos-t, tejfölt, salátát, paradicsomot, paprikát, avokádót, reszelt sajtot. Végül fedjük be a kicsi tortilla-val.
8. Hajtogassuk rá a nagy tortilla széléit. Így egy batyut fogunk kapni.
9. Egy száraz, előre felmelegített serpenyőben, közepes fokozaton pirítsuk át a tortilla batyu mindkét oldalát. Egy-egy oldal sütése kb. 3 percet vesz igénybe.
10. Tegyük tányérra, vágjuk ketté és még frissen, melegen fogyasszuk el.

Tipp:

- Érdemes a zöldségeket, sajtot, nachos-t, tejfölt külön-külön tálkába tenni, mert a batyu összeállításánál gyorsabban fogunk tudni haladni.
- Minden összetevőből keveset teszünk a nagy tortilla-ra, mert a végén nem tudjuk ráhajtani a széleket.
- A serpenyőben sütést kezdjük a bagyu tetejével, mert nem fog szétesni. A töltelék benne marad a tésztában és könnyebb lesz megfordítani.

Videó: <https://youtu.be/haEN8v9FRwQ>