CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS E PATATE ALLA CENERE

Ed eccoci qui.. mentre ancora navigavamo in mezzo ai mari, intenti a “spazzolare” via intere cambuse, siamo stati scaraventati direttamente nelle meravigliose praterie del Texas.. ammetto che sono di parte perchè ho un debole per l’America, dopo il mio viaggetto, di cui ormai sarete stanchi di sentirne parlare, mi è rimasta proprio nel cuore, per i posti, la gente, l’organizzazione, i grattaceli e a pochi chilometri lo sguardo che si perde verso l’infinito, immerso nel verde di prati infiniti.
Sarò stata pure fortunata ma, io mi son trovata benissimo. Detto questo, ricordo di aver mangiato tex-mex non in Texas ma in New Mexico, a SantaFe per l’esattezza, in un locale carinissimo e anche se eravamo stanchissimi la cena ce la siamo proprio goduta, come ce la siamo goduta ora, grazie alla magnifica ricetta di Anne.

Ora penserete *“questa ha barato, come fa alla fine d’aprile a cuocere le patate nella cenere?”* ma voi non sapete che mia nonna spegne la stufa attorno ai primi d’agosto quindi ho potuto approfittarne per i miei “scopi”.

CHILI CON CIPOLLE TORTILLAS DI MAIS
E PATATE ALLA CENERE

per 2 persone

400 gr di bocconcini di scottona
1 fetta di lardo di colonnata
1 cipolla bianca
3 peperoncini freschi

per le patate

4 patate medie

4 fette di bacon
20 gr di burro salato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
per le tortillas
200 gr di farina di mais fioretto
160 gr di farina 00
45 gr di strutto
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito per torte salate
130 gr di acqua tiepida

Accendete il forno a 200°, foderate con carta forno una teglia e diponetevi sopra i peperoncini, cuocete circa 10-15 minuti o almeno finchè saranno morbidi e la buccia inizia a scurire, metteteli in un sacchetto di plastica e lasciateli riposare 15

minuti circa, indossate i guanti e spellateli, tagliateli delicatamente a metà, eliminate i semi, tagliateli grossolanamente e frullateli.

Tagliate le cipolle a rondelle non troppo sottili e fatele rosolare qualche minuti in una padella con il lardo di colonnata tritato, unite i bocconcini di scottona che avrete tagliato a cubetti di circa 1 cm e un cucchiaio di salsa di peperoncino.

PS. le cipolle in cottura si disferanno lasciando solo il sapore, se volete le rondelle "intere" dopo averle fatte rosolare toglietele e tenetele da parte, incorporatele alla carne 15 minuti prima della fine della cottura.

Proseguite la cottura per 3 ore, io ho aggiunto un pò di acqua a metà cottura perchè si era asciugato troppo.

Nel frattempo lavate le patate e praticate tre tagli per il lungo, tagliate le fette di bacon in tre e inserite un pezzetto in ogni fessura, avvolgetele benissimo nella carta stagnola e mettetele sotto della cenere calda che ogni tanto va cambiata. Cuocete per circa 3 ore, ma dipende molto dalla grandezza delle patate, comunque potrete verificare la cottura aprendo i "pacchettini" e infilando uno stecchino di legno.
Ps. eventualmente la cottura si può fare anche in forno e i tempi saranno notevolmente inferiori, circa 40 minuti ma anche in questo caso dipende dalle dimensioni delle patate.
Lavorate il burro morbido con in prezzemolo tritato, formate un cilindro, avvolgetelo nella pellicola alimentare e mettete in frigo a rassodare.

Per le tortillas, lavorate assieme le farine con lo strutto il lievito e il sale, quando il composto sarà sabbioso unite l'acqua e formate un composto omogeneo, fatelo riposare avvolto nella pellicola per 15 minuti. Fate delle palline di 50 gr, tiratele sottili e cuocetele circa un minuto per lato,

appena tolte arrotolatele sul mattarello e ripiegate il fondo in modo da creare un cilindro chiuso da un lato.

Tagliate il burro a rondelle alte mezzo centimetro e disponetene una sopra ogni patata.
Riempite le tortillas con il chili e servite con le patate.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all‘MTC di aprile

un po di foto del mio passaggio in Texas

Il famoso BIG TEXAN dove se in un’ora, con tanto di cronometro, mangi 72 oz di bistecca non te la fanno pagare.. noi non ce la siamo sentita di provare!!!

1 HOUR
HOME OF FREE
72 oz STEAK

Il folcloristico CADILLAC RANCH ad Amarillo, dove 10 cadillac sono piantate in terra e la gente appone “graffiti” con delle bombolette, anche se sarebbe vietato!!

le città fantasma

il magnifico infinito

Guarda la mia pagina di food Magazine scaricabili gratis sul tuo pc