Alessandro Borghese Kitchen Sound: tortillas meravillas. VIDEO

borghese-18-df928029

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



TORTILLAS MERAVILLAS

COSTO: medio
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:
4 Tortilla
100gr Fagioli dall’occhio già cotti
600gr Totano
1 Insalata pan di zucchero
1 Cipolla rossa
2 Lime
6 Jalapenos in salamoia
250gr Maionese neutra
1 Costa di sedano
1l Olio di semi di girasole
q.b. Farina 00 e farina di semola
q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:
Pulire il totano e tagliarlo a pezzi irregolari. Tagliare a julienne fine la cipolla rossa e il pan di zucchero, metterli in una bowl e condirli con sale, pepe e olio. Condire i fagioli con sale, olio e il sedano tagliato a brunoise fina e aggiustare di sale. Togliere i semi dagli jalapenos e frullarli con i lime e con la metà della maionese. Setacciare il composto e unirlo al resto della maionese. Miscelare le due farine infarinare il totano e friggerlo. Scaldare leggermente la tortilla sulla padella, farcirla e mangiarla.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno