

TEL9021's Mexican Burritos

Υλικά (Για 1 μερίδα):



- 1 κονσέρβα κόκκινα φασόλια
- 4 μεξικάνικες tortίγιες
- 1 κρεμμύδι
- 1 χούφτα τυρί τσένταρ χοντροτριμμένο (ή γκούντα, αλλά δεν του πάει τόσο)
- 1 κουταλιά της σούπας από πακέτο μιξ μπαχαρικών για Tacos
(Πωλείται συνήθως δίπλα στις tortίγιες, αν σας πειράζουν τα συντηρητικά αντικαταστήστε με μπόλικο κύμινο, πάπρικα και μια σταλιά σως Tabasco)
- Λάδι για τηγάνισμα (κατά προτίμηση ηλιέλαιο, κάνει και το ελαιόλαδο)

Εργαλεία

- 2 τηγάνια, ένα για τη γέμιση, ένα για να ψήσετε τις tortίγιες
- 1 μικρό κόσκινο χειρός (για να καθαρίσετε τα φασόλια)

Διαδικασία

1) Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι, ξεπλύνετέ το με νερό και τρίψτε το πάνω από το τηγάνι. Προσθέστε λίγο λάδι και τηγανίστε το μέχρι να πάρει χρώμα, αλλά να μην αρχίσει να καίγεται. Βγάλτε το τηγάνι από τη φωτιά.



(Μόλις άρχισε το τηγάνισμα)



(Τώρα έχει πάρει χρώμα)

2) Ανοίξτε την κονσέρβα με τα φασόλια και ξεπλύνετέ τα με το κόσκινο χειρός.
(Εάν δεν έχετε κόσκινο χειρός, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο κόσκινο για τα μακαρόνια, αλλά είναι πιο δύσκολο να πλυθεί μετά.)
Ρίξτε τα ξεπλυμένα φασόλια πάνω στο κρεμμύδι, και προσθέστε μπαχαρικά και λίγο νερό. Ξαναβάλτε το τηγάνι στη φωτιά.



3) Χρησιμοποιώντας το πίσω μέρος ενός κουταλιού, πολτοποιήστε τα φασόλια ενώ τηγανίζονται και ανακατέψτε τα με το κρεμμύδι.



4) Αφήστε τη γέμιση σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά να σιγοβράζει, και ανάψτε μεγάλη φωτιά κάτω από το δεύτερο τηγάνι. Μόλις ζεσταθεί, ψήστε τις tortillas πάνω του. Κάθε πλευρά tortillas θέλει περίπου 10 δευτερόλεπτα ψήσιμο. Προσοχή μην τις κάψετε.

5) Προσθέστε το τυρί στη γέμιση και ανακατέψτε μέχρι να λιώσει. Έτοιμο! (Εάν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε το τυρί μετά)



6) Χωρίστε τη γέμιση στα τέσσερα και απλώστε τη πάνω στις tortillas. Να πώς διπλώνονται:



Πρώτα, διπλώνετε το κάτω μέρος προς το κέντρο



Έπειτα, διπλώνετε τα ακριανά μέρη προς το κέντρο, πάνω από το κάτω μέρος

7) Φάτε τες! Σερβίρονται απαραιτήτως με παγωμένη μπίρα.

(Σημείωση: Εννοείται πως η γέμιση αποτελεί μια απλή βάση. Μπορείτε να προσθέσετε στο burrito ό,τι σας κάνει κέφι: ντομάτες, αγγούρι, αβοκάντο κτλ.)