

17.- “Chalupas”

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/chalupas.html>

Les “chalupas” estan fetes de la mateixa farina de blat de moro que les “tortillas”. S’anomenen així perquè se’ls hi dona una forma ovalada i més gruixuda que recorda la forma de les barquetes que fan servir els pescadors al llac de Pàtzcuaro i que justament s’anomenen “chalupas” . Hi ha moltes modalitats tant en els ingredients que es poden afegir a la pasta com als que es posen a sobre. Aquí presento les que porten “chile ancho” i formatge a la pasta, i a sobre, “frijoles” refregits, amanida, salsa i formatge ratllat. En aquest blog trobareu la recepta de la salsa verda, de la mexicana i dels “frijoles” sofregits.

El “chile ancho” és el “chile poblano” madurat a la planta i després assecat. Queda de color marró fosc i de vegades té tonalitats vermelloses. Es pot trobar en tendes especialitzades en productes mexicans. Si no se’n troba, es pot substituir per pebrot vermell però en aquest cas cal afegir una mica de picant. Per exemple, pebre de caïena o qualsevol tipus de bitxo.

Ingredients per a unes 24 “chalupas”

Per fer les “chalupas” cal

1/2 Kg de farina de blat de moro per “tortillas”

550 ml d’aigua

150 g de “chile ancho” escalivat pelat, sense llavors i triturat

150 g de formatge de bola ratllat

Un sobre de llevat Royal (16 g)

Sal i oli

I per muntar-les cal:

“Frijoles” refregits

Salsa verda o salsa mexicana “pico de gallo”

Enciam tallat finet

Formatge de bola ratllat

Elaboració

Barrejar l'aigua amb la farina de blat de moro fins fer una pasta que es desprengui del marbre i no s'enganxi a les mans.

Si el bitxo l'heu comprat assecat, cal rehidratar-lo , treure-li les llavors, coure'l al microones amb una mica d'aigua i després treure'n la pell i triturar-lo. Si feu servir pebrot vermell, també cal escalivar-lo al microones, treure'n la pell i les llavors, afegir-hi una mica de picant, per exemple 2 o 3 grans de pebre de caiena i triturar-lo. Un cop tingueu el bitxo preparat, cal afegir-lo a la massa juntament amb el formatge ratllat, una mica de sal i el sobre de llevat. Barrejar-ho tot molt bé i deixar-ho reposar una estona.

Per fer les "chalupas" tallar dos trossos de plàstic. En un d'ells posar-hi un xurro de pasta d'uns 10 cm de llarg per 1.5-2 cm de diàmetre. Posar l'altre plàstic a sobre i aixafar-ho amb compte fins obtenir una pasta ovalada d'uns 2—3 mm de gruix. Es poden anar preparant de 3 en 3 o de 4 en 4, depenent de la mida de la paella on es fregiran.

Fregir-la amb oli abundant fins que es comenci a daurar. Treure-la de l'oli i posar-la en un paper de cuina per eliminar-ne l'excés.

Un cop fetes es posen per ordre: els "frijoles", la salsa verda o mexicana, l'enciam i una mica de formatge ratllat i ja es poden menjar.

Com que és un plat molt laboriós, jo preparo les "chalupas" i les congelo. D'aquesta manera, és molt senzill preparar-les ja que solament cal fregir-les una mica i farcir-les. Si no teniu "frijoles" es poden substituir per pit de pollastre prèviament fregit i esmicolat seguint les fibres.