

63.- "Coditos a la mexicana"

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/Coditos.html>

Em sembla recordar que aquest plat de pasta me'l va ensenyar la meva tia Alicia una vegada que va venir a passar uns quants dies a casa. Ella de la pasta tipus cargolins en deia "coditos" perquè semblen petits colzes. És un plat típic de la cuina mexicana i no és gens complicat de fer. A Mèxic es fa amb bitxos del tipus "poblano". Però si no en tenim podem fer servir els pebrots verds llargs (d'uns 15 20 cm).

Ingredients per a 4 persones

300 g de pasta tipus caragolins

4 pebrots "poblanos"

75 ml de llet semi descremada

25 g de mantega

Un rajolinet d'oli d'oliva

1/2 pastilla de brou de pollastre

Una mica de bitxo (opcional)

Una mica de formatge ratllat (opcional)

Una mica de coriandre (opcional)

Elaboració

Rentar bé els pebrots i coure'ls al microones amb una mica d'aigua durant uns 6 min (depenent de la potència del microones). Quan estiguin freds, treure la pell, les nervacions i les llavors.

Posar-los al vas del braç elèctric amb un rajolinet d'aigua i triturar-los. Fondre la mantega en una cassola al foc, afegir-hi el triturat de pebrots i un rajolinet d'oli i fregir-ho tot una mica.

Afegir-hi 1/2 de la pastilla de brou de pollastre, la llet i una mica de bitxo en cas de que s'hagin fet servir els pebrots llargs d'aquí. Deixar-ho coure tot junt durant uns 10 min perquè agafi la textura d'una salsa.

Bullir la pasta segons les instruccions del fabricant. Rentar-la amb aigua freda i barrejar-la amb la salsa. Servir-ho ben calent. Opcionalment es pot posar per sobre una mica de formatge ratllat i/o una mica de coriandre picadet.