

46.- “Quesadillas” de flor de carbassó

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/quesadillas%20flor.html>

Les “quesadillas” son unes crestes fetes amb farina de blat de moro, que es farceixen de diferents coses i després es fregeixen. Quan vivia a Mèxic, a prop de casa hi havia una dona asseguda a terra fent les “quesadillas” al “comal”. Jo les trobava molt bones!

Malauradament en alguns restaurants mexicans de per aquí, quan demanes “quesadillas” et donen una “tortilla” de blat o de blat de moro, farcida amb formatge, doblegada per la meitat i escalfada al forn o al microones. De fet, això és una “sincronizada” i no una “quesadilla”.

El farcit de les “quesadillas” pot ser molt variat (patata, formatge, xoriço, etc.) Jo us presento aquí les que faig amb les flors del carbassó com a base. La planta de carbassó produeix flors masculines i femenines. Les masculines es poden anar collint i congelant ja que no donaran fruit. També es poden comprar a la primavera - estiu en mercats una mica especialitzats.

Ingredients per a 12 “quesadillas”

150 g de farina per fer “tortillas”
30 flors de carbassó
Una patata petita
1/8 part de ceba
Mig sobre de llevat
50 g de formatge de bola ratllat
2 branquetes de coriandre picades
Oli d’oliva i sal

Elaboració

Picar la ceba ben petita i les flors de carbassó. Fregir la ceba i quan comenci a canviar de color afegir-hi les flors. Sofregir-ho tot junt una mica. Posar la barreja sobre un tovalló de paper per treure l’excés d’oli. Per altra banda, pelar i tallar la patata en llesquetes com si s’anés a fer una truita i fregir-les. Escórrer bé l’oli i xafar-les amb una forquilla. Afegir-les a les flors, juntament amb una mica de sal, el formatge ratllat i el coriandre picat i barrejar-ho tot molt bé.

Humitejar la farina de les “tortillas” fins obtenir la consistència d’una massa per fer pa i afegir-hi una mica de sal i el llevat. Barrejar-ho bé. Fer boletes de farina d’uns 3 cm de diàmetre. Posar un film de plàstic a l’aparell de fer “tortillas” (veure la recepta de “tortillas” en aquest mateix blog), la boleta a sobre, un altre film de plàstic i aixafar-ho poc a poc fins obtenir una làmina primeta. Treure el film de plàstic superior, posar una cullerada de postres del preparat de flor de carbassó. Tancar-ho en forma de cresta i fregir-ho fins que quedi daurada pels dos cantons. Un cop fregides posar-les en una plata amb paper de cuina per eliminar l’oli.

Si voleu podeu fer les “quesadillas” amb patata sola o amb formatge sol. Queden també molt bones. Totes es poden acompanyar amb salsa mexicana “pico de gallo” (per preparar-la mireu aquest mateix blog) .