

80.- “Minitostadas”

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

Quan vàrem anar a Mèxic, els nostres cosins ens varen portar a diversos restaurants on feien menjar mexicà però d'una manera més sofisticada que habitualment. A la carta sovint tenien un apartat de “botana” que allà és com anomenen l'aperitiu. Entre els diversos plats que hi havia, destacaven unes “minitostadas” o més aviat “minisopes” que són unes “tortillas” petites de blat de moro més gruixudetes . Com que aquí els “sopes” són difícils de trobat, em centraré en fer la “botana” amb les “minitostadas”.

Aquí us presento les que més ens varen agradar, encara que he canviat alguns ingredients. Així, tenim que a les que tenien “frijoles”, “nopalitos” i ous de formiga els hi he canviat els ous de formiga per pinyons torradets i esmicolats. Per altra banda a les de tonyina en comptes de porro caramel·litzat hi poso ceba deshidratada torradeta caramel·litzada de la que venen ja preparada .

El “frijoles refritos” els podeu preparar vosaltres seguint la recepta que descriu en aquest bloc o be comprar-los fets en llauna. La salsa “xipotle” i els “nopalitos” es troben normalment en botigues especialitzades en productes mexicans. Com a “minitostadas” podeu fer servir algun dels aperitius fets amb blat de moro que venen normalment al supermercat. Jo faig servir les de la marca OLDELPASO (tortilla Nachipsoriginal)

Ingredients per 4 persones

24 “minitostadas”

3 cullerades de “frijoles” sofregits

Una cullerada de postres de pinyons

Dues cullerades soperes d'oli d'oliva

2 o 3 làmines de “nopalitos”

Un tall de tonyina fresca d'uns 100g

2 cullerades soperes de maionesa

Mitja culleradeta de cafè de salsa “xipotle”

2 fulles d'enciam grans

Un tomàquet vermell

Dues cullerades de ceba caramel·litzada

Sal

Elaboració

Fregir els pinyons amb una cullerada d'oli d'oliva i quan comencin a canviar de color apagar el foc. Posar-los en un paper de cuina per treure l'oli. Un cop freds, aixafar-los fins que quedin esmicolats.

Tallar la tonyina fresca a daus petits i fregir-la lleugerament amb una cullerada d'oli d'oliva. Quan canviï de color enretirar-la del foc i posar-hi una mica de sal.

Cal posar les fulles de "nopalito" en remull amb aigua freda durant uns minuts per rentar-les una mica. Assecar-les be i tallar-les en trossos quadrats de mig cm d'aresta aproximadament.

Amb una cullera, barrejar la maionesa amb la salsa "xipotle" fins que quedi ben uniforme. Posar-ho en un biberó o en una petita màniga pastissera per poder distribuir-la bé.

Finalment tallar el tomàquet a llesques molt primes i les fulles d'enciam en trossos que ocupin quasi be tota la superfície de la "minitostada".

Per muntar les "minitostadas" de "frijoles" posar una capa de "frijoles" sobre la tostada, després els nopalitos i al final els pinyons esmicolats. S'han de preparar una mica abans de servir perquè no s'estovin. No porten picant perquè als nens els agraden molt així però si voleu n'hi podeu afegir una mica.

Per muntar les de tonyina anar posant successivament l'enciam, una llesca de tomàquet, la tonyina, la maionesa, els "nopalitos" i finalment la ceba caramel·litzada.

I ja les podeu servir.