

TACOS DE CHILES EN NOGADAS

„Chiles en nogadas to narodowe danie Meksyku. Przygotowywane co roku z okazji Dnia Niepodległości.

Postanowiłam przenieść

przepyszne nadzienie i wsadzić do tacosów i polać je sosem,

który także stanowi ważną część tego dania. Aby było

jeszcze oryginalniej możecie posypać tacosy granatem.”



SKŁADNIKI:

NA FARSZ:

- 500 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- ½ białej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 2 pomidory obrane lub połowa puszki pomidorów
- Duża garść rodzynek
- 1/8 łyżki mielonych goździków
- 1/8 łyżki cynamonu
- 1 jabłko
- 1 gruszka
- 500 ml bulionu lub wody
- Olej
- Opcjonalnie 2 brzoskwinie

NASOS:

- 50 g orzechów włoskich

- 80 g serka typu philadelphia
- 150 ml śmietanki 30%
- sól

Przygotowanie:

- Cebulę posiekać drobno, czosnek również posiekać drobno i podsmażyć na 3 łyżkach oleju. Po chwili dorzucić mięso mielone, posolić dużą szczyptą soli i dodać goździki oraz cynamon i podsmażać przez około 10 minut. Jabłko i gruszkę oraz brzoskwinie jeśli używasz pokroić w drobną kosteczkę i dodać na patelnię, Podsmażyć kilka minut. Następnie dodać pomidory, podsmażyć kilka chwil i zalać bulionem lub wodą (jeśli nie używasz brzoskwin można dolać również odrobinę soku jabłkowego lub innego). Dusić około 20 -25 minut i zredukować sos aby zostało go tyle, że mięso będzie w nim pokryte ale nie utopione. Doprawić solą i pieprzem.
- Aby przygotować sos zblenduj na drobny był orzechy, następnie dodaj serek i śmietankę oraz szczyptę soli i zblenduj.
- Podawaj w tortillach, polane sosem, posypane kolendrą, pietruszką lub granatem.