FOODIE
CITY
WARSAW

Guacamole z totopos

4 porcje · przepis do domu

SKŁADNIKI:

GUACAMOLE:

- 400 g awokado (rozmrożonego, jeśli mrożone)
- 1 limonka
- 60 g czerwonej cebuli
- 120 g pomidora
- 16 g świeżej kolendry
- 10 g jalapeño
- 4 g czosnku
- 4 g soli
- 1 g pieprzu
- 16 g oliwy

TOTOPOS I DEKORACJE:

- 200 g tortilli pszennych 15 cm (około 8 szt.)
- Olej do głębokiego smażenia, według wielkości naczynia
- 4 g kolendry
- 10 g jalapeño
- 20 g pestek granatu
- 40 g sera typu feta lub ricotta salata
- 10 g oliwy chili
- 1 limonka do podania

FOODIE
CITY
WARSAW

PRZYGOTOWANIE:

- Guacamole: cebulę i pomidora pokrój drobno; pomidora odsącz. Posiekaj kolendrę i jalapeño, zetrzyj czosnek. Awokado rozgnieć widelcem, pozostawiając trochę tekstury. Wymieszaj z warzywami, ziołami, sokiem z limonki i oliwą. Dodaj sól i pieprz stopniowo, próbując. Przykryj do podania.
- Totopos: pokrój tortille w trójkąty. W głębokim, stabilnym naczyniu rozgrzej olej do 180°C; nie przekraczaj bezpiecznego poziomu napełnienia. Smaż małymi partiami 60–90 sekund, do złotego koloru i chrupkości. Odsącz na papierze, lekko posól z odmierzonej puli soli.
- Dekoracje: oberwij kolendrę, pokrój jalapeño, pokrusz ser i przygotuj granat. Limonkę pokrój w cząstki.
- Podanie: przełóż guacamole do miski, posyp serem, granatem, jalapeño i kolendrą. Skrop oliwą chili. Totopos i limonkę podaj osobno lub wokół miski, tuż przed jedzeniem.

WSKAZÓWKI:

- Alergeny: pszenica, mleko. Użyj dojrzałego lub rozmrożonego awokado. Ilość oleju dobierz do naczynia; totopos podawaj od razu, aby zachowały chrupkość.

SMACZNEGO!