Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Hot & tortilla mexicaine épicée avec fromage et salsa à la coriandre et à la tomate

Ingrédients

- 50 gramme Gouda hot & fromage épicé, en tranches
- 50 gramme de Gouda hot & fromage épicé, râpé
- 1 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 0.5 poivron rouge, coupé en dés
- 0.5 gousse d'ail, pelée et pressée
- 1 oignon nouveau, coupé en rondelles
- 0.5 gramme de maïs (en boîte), égoutté
- 2 tortilla ∅ 25 cm
- 4 cuillères à soupe de salsa de tomates
- 1 cuillères à soupe de coriandre hachée (fraîche ou surgelée)

La préparation

Faire sauter le poivron, l'ail et la ciboule dans l'huile d'olive chaude pendant 3 minutes et ajouter les grains de maïs à la cuillère. Chauffer brièvement les tortillas dans une poêle ou un four chaud. Mélangez 0,5 cuillère à soupe de coriandre à la salsa. En étaler la moitié sur les tortillas.
Disposer les tranches de Gouda hot &amp ; épicé et étalez la garniture de maïs au paprika sur le dessus. Rouler les tortillas avec la farce et les placer côte à côte dans un plat allant au four. Étendre le reste de la salsa sur le dessus et saupoudrer de Gouda râpé piquant &amp ; épicé. Laissez le fromage fondre brièvement sous un gril chaud et servez le plat saupoudré du reste de la coriandre.
Remplacez les poivrons rouges par des cubes de concombre.