

Huevos Rancheros eli munat ratsutilan tapaan

Rakenna tortillan päälle mausteinen meksikolainen annos.



TOMAATTI-CHORIZOKASTIKE

500 g tomaattimurskaa

1 sipuli

1 jalapeño-chili

1 solo-valkosipulinkynsi

½ dl silputtua korianteria

½ dl silputtua sipulia

½ tl suolaa

150 g chorizo-makkaraa

LISÄKSI

4 maissitortillaa

3 rkl öljyä

1 tlk säilöttyjä, ruskeita papuja

4 munaa

1 avokado



MAUSTEISET JA LIHAISAT MAKKARAT



4 HLÖ



45-60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

1 Tee kastike. Silppua sipuli, chili ja valkosipulinkynsi. Kuullota sipulisilppuja öljyssä muutama minuutti ja lisää tomaattimurska. Hauduta kastiketta noin puoli tuntia. Mausta kastike suolalla ja silputulla korianterilla.

2 Viipalo tai kuutioi chorizo ja ruskista makkaraa viitisen minuuttia. Lisää makkarapalat tomaattikastikkeeseen. Kuumenna pavut omassa kattilassaan.

3 Pane pannulle ruokalusikallinen öljyä ja ruskista maissitortillaa noin ½ minuuttia. Tortillan tulee saada hieman väriä. Käännä ja ruskista tortilla toiseltakin puolelta. Kypsennä kaikki tortillat samoin ja pane jokainen omalle lautaselleen.

4 Paista kananmunat pannulla vain toiselta puoleltaan.

5 Levitä tortillalle ensin papuja, nosta päälle paistetut munat ja levitä tomaatti-chorizokastiketta munien reunoille. Koristele annokset viipaloidulla tai kuutioidulla avokadolla ja korianterisilpulla. Tarjoa lisäksi ranskankermaa.

Resepti

Ruokatoimittaja Tiina Rantanen