



Tortillas

## Tortillas

(Mexicanske majs-pandekager med fyld)



### Tortillas:

200 g mel (knap 3½ dl) 400  
 175 g majs-mel (3½ dl) 350  
 2 tsk salt 4  
 ca. 4 dl vand 8  
 1½ dl øl 3

Til bagning:  
 olie

### Fyld:

2 løg  
 4 spsk olie  
 1 kogt eller stegt kylling  
 1 dl konc. tomatpuré 2dl  
 4 spsk finthakkede oliven  
 1-2 tsk chilipeber  
 salt

### Tilbehør:

1 avocado

Arbejdstid: 1 time

Stegepande: Ca. 15 cm i diameter.

Mængde: Ca. 12 fyldte pandekager

1. Begynd med pandekagerne. Bland mel, majs-mel og salt i en skål. Rør først vandet, dernæst øllet i lidt ad gangen og rør pandekagedejen glat og klumpfri.

2. Varm lidt olie på en pande og bag knap ½ cm tykke pandekager, cirka 15 cm i diameter, ved jævn varme.

3. Pil løgene og hak dem. Skær kyllingekødet fra benene og skær det i terninger.

4. Varm olien til fyldet og lad løgene snurre klare heri nogle minutter. Bland kyllingekød, tomatpuré og finthakkede oliven i og krydr med chilipeber og salt. Lad det snurre sammen nogle minutter.

5. Fordel fyldet i pandekagerne og rul dem sammen herom.

6. Skyl og tør avocadoen, del den midt over på langs, fjern stenen og skær halvdelene i skiver.

7. Rist de fyldte pandekager et par minutter på begge sider på en varm pande evt. i lidt olie. Servér straks. Byd avocadoskiverne til.

### Tips til Tortillas

Majsmel kan købes i delikatesseforretninger og -afdelinger samt i helsekostforretninger, det kaldes også polenta. Det må ikke forveksles med maizena-mel, der er stivelse. Se eventuelt *Majsmel* (side 765).

Servér Tortillas som foreller frokostret eller byd den til natmad. Andet godt tilbehør er *Grøn salat* (side 353) eller *Tomat à la vinaigrette* (side 407).

Se også *Mexicanske majs-pandekager* (side 765).

Fryse-egnet.

Holdbarhed: 1-3 måneder.