



Tortilla torta

Hozzávalók:

6 db tortilla lap
50 dkg csirkecomb filé
3 boboz vörös bab konzerv
1 dk kukorica konzerv
500 g passzírozott paradicsom

15 dkg trappista sajt
1 fej vörös hagyma
2 evőkanál olaj
2 gerezd fokhagyma
2 db ecetes chili paprika

2 kávéskanál piros paprika
2 kávéskanál cukor
1 kávéskanál só
1 kávéskanál római kömény por

1 kávéskanál őrölt fahéj
1 kávéskanál őrölt fekete bors
1 kávéskanál cayenne bors
10 – 15 friss oregano levél

Elkészítés:



1 A vöröshagymát felkockázzuk, és az olajon lepirítjuk.



4 Hozzáadjuk a passzírozott paradicsomot, cukrot, oreganot és az egészet jól összeforraljuk.



2 Rátesszük a kockára vágott csirkecombot, sót, borsot, őrölt fahéjat, római köményt, fokhagymát, cayenne borsot.



5 Egy hőálló tál aljára teszünk néhány csepp olajat, és bekenjük vele a tál alját. A tálba teszünk egy tortilla lapot, majd egy réteg ragut, és ezt ismételtetjük.



3 Az egészet összefőzzük, majd megszórjuk a piros paprikával. Lecsepegtetett babot, a kukoricát és az apróra vágott chili paprikát is rátesszük



6 A legfelső lapot megszórjuk reszelt sajttal. 180 C-os sütőben 25 – 30 perc alatt készre sütjük



Előkészítés: 20 perc
Sütési idő: 30 perc

Ami emeletes, az mindig jó. Főleg, ha torta. Az meg, hogy tele van csípős tex-mex ízekkel, csak ráadás.