



Тортила А ла Свинезе



Продукти за 4 порции:

4бр. питки -Тортила,500гр. свинско месо, 3-4бр.червени печени чушки,250гр. гъби,1/2ч. чаша царевица на зърна,2 глави стар лук,2 скилидки чесън,2суп. лъжици доматиено пюре,1каф. чашка бяло вино,сол и черен пипер на вкус,щипка захар за баланс,4суп. лъжици зехтин за запържване и сирене Пармезан (или кашкавал) за поръсване.

Приготвяне:

Запържваме леко в зехтин лука и чесъна,добавяме доматиеното пюре и свинското месо.Разбъркваме докато месото придобие тен☺, след което добавяме гъбите(нарязани на ситно) и печените чушки.Овкусяваме яденето със сол и черен пипер на вкус и заливаме с виното плюс малко вода на око(колкото да не загори манджата).

На края добавяме царевицата и щипка захар.

В намазнена кръгла тавичка с големината на питките слагаме 1 Тортила, покриваме плътно с половината плънка и похлупваме с още една питка.Поръсваме с кашкавала(пармезана) и печем за кратко в предварително загрята на 180° фурна докато питките се зачервят.Повтаряме процедурата и с останалите 2 тортили и плънката.