CHIMICHANGA!

préparation: 15 min cuisson: 10 min pour 4

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 grand champignon portobello

1 piment jalapeño

1/4 tasse d'oignon émincé

1 cuillère à soupe d'ail haché

1 cuillère à café de cumin moulu

1/2 cuillère à café d'origan

1/4 tasse de poivrons hachés

1/4 cuillère à café de sauce de soja

1/2 tasse de fromage ricotta

1 tasse de haricots frits

1/2 tasse de fromage râpé

8 tortillas

4-6 tasses d'huile pour frire

Sauce crémeuse:

1/2 tasse de yaourt ordinaire

10 tiges de coriandre, tiges et feuilles

1 gousse d'ail

pincée de sel

Chauffer l'huile dans la poêle à feu moyen.

Coupez légèrement le Portobello, puis découpez les tranches en deux. Ajouter à la poêle avec une pincée de sel. Couvrir et laisser 2 min.

Incorporer oignon, jalapeño, ail, cumin et origan et cuire une min jusqu'à ce qu’on sente le cumin. Ajouter la sauce soja et le poivron et cuire1 min. Éteignez le gaz. Incorporer la ricotta.Réserver.

Chauffer les tortillas pour les rendre plus faciles à plier. Pour les mini chimis, placez environ 1 1/2 cuillères à soupe de mélange de champignons et 1 cuillère à soupe de haricots dans le centre inférieur de la tortilla. Garnir de 1 cuil à soupe de fromage. Pliez comme un burrito et faites des cure-dents dans la couture pour tenir.

Pour les grandes chimies, utilisez environ 1/4 tasse de champignons et de haricots, partez avec quelques cuillères à soupe de fromage et pliez.

Chauffer l'huile (1 "de profondeur pour les mini chimis, 2" de profondeur pour les grands chimis) à 360 ° F.

Ajoutez soigneusement les chimères, le côté de la couture vers le bas, 3-4 à la fois. Fry pendant environ 2 min de chaque côté jusqu'à l'or.

Refroidissez sur une grille pendant que vous faites la sauce crémeuse.

Pour la sauce: Combinez tout dans un robot culinaire ou un mélangeur et une purée.

Servez les chimichangas avec de la sauce à la crème et de la salsa de votre choix.