

Chimichanga (ejtsd csimicsanga)



Hozzávalók:

6 burrito méretű (burrito sized - kb. 25 cm átmérőjű) búzalisztes tortilla
a töltelékhez:

75-80 dkg csirkecombfilé, 1 vöröshagyma (15 dkg), 1 zöld húsú kaliforniai paprika (esetleg zöld kápia) fele (12 dkg), 1 paradicsom (12 dkg), 3 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, kb. 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors

a csípős, paradicsomos salsához:

6 nagy paradicsom, 1 lilahagyma, fél csokor korianderzöld, kb. fél kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél zöldcitrom leve, 1 kisebb zöld csilipaprika (eredetileg jalapeño paprika) vagy fél kiskanál Erős Pista

a guacamoléhoz:

2 közepes szem zöldparadicsom (lehet savanyúság is, de ki is hagyhatjuk), 2 kicsi (félkisujjni) zöld csilipaprika vagy hegyes erős paprika, 2 érett avokádó, fél csokor korianderzöld, 1 gerezd fokhagyma, kb. fél kiskanál só, fél zöldcitrom leve

a babpüréhez:

1 kisebb vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 4 evőkanál olaj, 1 doboz (800/500 gramm) Bonduelle családi vörösbab - eredetileg feketebab, só, őrölt fekete bors, 1 kisebb zöld csilipaprika (eredetileg jalapeño paprika) - lehet hegyes erős paprika is

a sütéshez:

bő olaj

a rétegezéshez és a tálaláshoz:

tejföl

a díszítéshez:

korianderzöld

1. A töltelékhez a csirkecombfilét 1-1,5 centis kockákra, a megtisztított hagymát finomra, a kicsumázott paprikát és a paradicsomot 0,5 centis kockákra vágjuk. Egy zománcos lábast a tűzre teszünk, magában egy kissé megforrósítjuk, majd az olajat beleöntjük. A húst rádobjuk, rázva-keverve pár percig pirítjuk. Hozzáadjuk a hagymát, a paprikát és a paradicsomot, a zúzott fokhagymával fűszerezzük, megsózzuk, megborsozzuk. Lefödve, kis lángon kb. 35 perc alatt puhára pároljuk. Közben többször megkeverjük, de vizet ne öntsünk hozzá, hogy saját levében párolódhasson. Akkor jó, ha szinte zsírjára sül, mire megpuhul. A tűzről lehúzza húlni hagyjuk.
2. Amíg a hús puhul, elkészítjük a kiegészítőket. A csípős, paradicsomos salsához a paradicsomot meghámozzuk - ehhez ha kell, le is forrázzuk, negyedekbe vágjuk, magos belsejüket kikaparjuk, húszakat 0,5-1 centis kockákra vágjuk. A lilahagymát ugyanilyen apróra, míg a koriandert finomra vágjuk. Mindezeket, megsózzuk, megborsozzuk, a zöldcitrom levével és a kimagozott, apróra vágott csilipaprikával (Erős Pistával) ízesítjük. Letakarva hűtőbe tesszük.
3. A guacamoléhoz a paradicsomot, miután szárát kimetszettük, a csilipaprikával együtt megmossuk, egy lábasba vagy serpenyőbe rakjuk, s mindenféle zsiradék nélkül 7-8 percig pirítjuk. Akkor jó, ha egy kicsit megbarnul (megfeketedik), és körös-körül megtöpped. Hideg vízbe átszedjük, pár perc elteltével kiemeljük, vékony héjukat lehúzzuk. (Az eredeti recept így szól, de ezt a műveletsort el is hagyhatjuk.) Az avokádókat lapjában kettévágjuk, magjukat kiemeljük. A korianderzöldet finomra vágjuk, a fokhagymát pépesre elkaparjuk. Az így előkészített összes hozzávalót a sóval és a zöldcitrom kifacsart levével, villával pürésítjük. (Eredetileg egy mozsárban törnek össze mindent, a következő sorrendben: só, fokhagyma, korianderzöld, csilipaprika magjaival együtt, paradicsom, avokádó, zöldcitrom leve.)
4. A babpüréhez a hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, nagyon finomra aprítjuk, majd egy nagy serpenyőben, az olajon megfuttatjuk. A konzervbabot lecsöpögtetjük, a hagymához adjuk, pár perc alatt megforrósítjuk, majd merülőmixerrel összetörjük. Megsózzuk, megborsozzuk, a kimagozott, apróra vágott csilipaprikával fűszerezzük. A puha csirkekockákat két villa segítségével apróra tépkedjük, - ez megint csak az eredeti leírás, de akár egyben is hagyhatjuk.
5. A tortillák mindkét oldalát egy serpenyőben pár pillanat alatt kissé megmelegítjük, mert így könnyebben hajlítható. A babpürét kevergetve kissé megmelegítjük. Minden tortilla közepére kb. 3 evőkanál babpürét halmozunk, és úgy kenjük szét a tortillán, hogy körben éppen csak egy ujjnyi széles csíkokat hagyunk szabadon. A fűszeres csirkét elosztjuk rajta úgy, hogy a felénk eső oldalon, középen egy csíkban kicsit magasabban legyen. Ennek a tetejére 1-1 evőkanálnyi tejfölt, guacamolét és lecsöpögtetett paradicsomos salsát halmozunk. Behajtuk a tortillát, így lesz olyan alakja, mint a burritónak: a tortillát balról is, jobbról is középre, a töltelékre hajtuk, és a töltelék körül lenyomkodjuk. Azután a tésztát

alulról hajtjuk a töltelékre, és szorosan fölhengerítjük, az elején rákent babpüré segít, hogy a tészta egymáshoz ragadjon, ne nyíljon szét.

6. Jó kétujjnyi olajat forrosítunk, és hajtásával lefelé belerakjuk a csimicsangát - egyszerre elég kettőt sütni, így kevesebb olaj kell hozzá. Nagyjából 4-5 percig sütjük, ezalatt a külseje szép világosbarna és ropogós lesz, félidőben óvatosan megfordítjuk. Szűrőlapáttal kiemelve alaposan lecsöpögtetjük, tányérra rakjuk. Kis tálkákban mellé rakjuk a maradék guacamolét és paradicsom salsát, és adunk hozzá tejfölt is; ezekből ki -ki kedvére kanalazhat minden egyes falatjára.

Hol született?

A chimichanga eredetét illetően több változat is „hivatalos”, hisz mindenki büszkén a magáénak szeretné a feltalálói hírnevet. Az egyik szerint Arizona államban, Tucsonban, 1922 körül egy étteremben született meg ez a specialitás, még pedig véletlen: a ki tudja mi okból eldobott tészta egy mégy olajsütőben landolt, ahol aztán szép világosbarnásra, ropogósra sült. Egy másik forrás szerint az ugyancsak arizónai Phoenixben született az 1920-a években, míg egy másik arizónai étteremtulajdonos is a saját találmányának tartja, mégpedig 1946-ból. Egy biztos, a chimichanga gyökerei után kutatva, hogy története valahol Arizónában kezdődött, s a legkevésbé sem Mexikóban.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 996 kcal • fehérje: 46,8 gramm • zsír: 46,8 gramm • szénhidrát: 97,9 gramm • rost: 18,8 gramm • koleszterin: 91 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.