



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (2 PERSONES)

- 2 tortitas de blat de moro
- 120 g de fesols cuits
- ½ ceba
- Un tros de pebrot verd
- Un tros de pebrot vermell
- 1 tomàquet
- 1 culleradeta de comí en pols
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- Coriandre fresc
- 1 llima
- Oli d'oliva verge
- Sal
- Pebre

1. Rentar les verdures.
2. Tallar a tires els pebrots i la ceba.
3. Trossejar el tomàquet i picar el coriandre fresc.
4. En una paella amb un bri d'oli, afegir la ceba i els pebrots; sofregir uns minuts.
5. Afegir el tomàquet i les espècies; salpebrar el conjunt.
6. Afegir els fesols ben escorreguts, remenar-ho i saltar-ho uns minuts.
7. Afegir el coriandre fresc i reservar.
8. Torrar les *tortitas* uns segons en una paella.
9. Posar el farcit a dins de les tortitas, unes gotes de suc de llima i servir.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

