BANDES DE TORTILLA



Nées dans les cuisines mexicaines traditionnelles, les lanières de tortilla ont d'abord été créées comme un moyen astucieux de réutiliser les restes de tortillas de maïs - tranchées en fines lanières et frites pour couronner la soupe de tortilla classique.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 5 mins
- **Portions**: 6

Ingredients

- 6 tortillas de maïs jaune*
- ½ tasse d'huile végétale
- sel selon le goût

Préparation

Etape 1
Empiler 2 tortillas de maïs sur une planche à découper et les couper en bandes d'environ ½ pouce d'épaisseur et en morceaux de 2 pouces de long.

Etape 2
Faire chauffer l'huile dans une petite poêle à frire à feu moyen-vif. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez délicatement les bandes de tortilla par lots, quelques-unes à la fois. Veillez à ce qu'elles soient disposées en

une seule couche afin qu'elles cuisent uniformément sans encombrer la poêle.

Etape 3
Faites frire chaque lot de lanières jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. La première fournée peut prendre environ 2 minutes pour devenir croustillante, mais chaque fournée suivante ne prendra que 45 à 60 secondes de cuisson.

Etape 4
Une fois que les lanières sont croustillantes, les retirer rapidement à l'aide d'une cuillère à trous ou de pinces et les transférer dans une assiette recouverte d'une serviette en papier. Saupoudrez immédiatement de sel chaque lot de lanières pendant qu'elles sont chaudes.

Etape 5
Lorsque vous en êtes à la dernière fournée, il se peut que vous deviez baisser un peu le feu car l'huile est alors très chaude. Dégustez ces bandes de tortilla avec votre recette préférée.