



Скариди Дябло

1. В тиган сипете 300 мл вода и изчакайте да заври.
2. Сложете **3 с.л. Hot Mexican Spice mix** и разбъркайте добре.
3. Добавете 100–200 г пасирани домати и сол на вкус и гответе на слаб огън 5 минути след като заври салсата.
4. В друг тиган загрейте на среден към силен огън 1 с.л. зехтин и в него запечатайте 1 кг. белени пресни скариди докато си сменят цвета (около 8–10 минути).
5. Сипете готовата салса при скаридите, смесете и гответе още 4–5 минути, като разбърквате периодично.
6. Сервирайте с ориз и гуакамоле.

Енчилади

1. В тиган загрейте на среден огън 1 с.л. зехтин и в него задушете 1 с.л. ситно нарязан чесън.
2. Добавете 2 кутии черен/червен фасул (или 1 кутия фасул и 1 кутия царевича). Разбъркайте добре и смачкайте леко фасула, след което добавете 150 мл вода, **1 с.л. Hot Mexican mix** и сол на вкус. Гответе около 10 минути.
3. Междувременно в купа разбъркайте 300 мл доматиена пасата, 1 с.л. зехтин, 1–2 скилидки ситно нарязан чесън, **1 с.л. Hot Mexican Spice mix**, сол и черен пипер на вкус и по желание ситно нарязан магданоз или пресен кориандър. Смесете добре салсата.
4. В тава за печене сложете тънък слой от салсата.
5. В тортили завийте по 2 с.л от бобената смес. Подредете завитите тортили в тавата за печене и залейте с останалата салса. Настържете отгоре 200г жълто сирене или кашкавал.
6. Печете в загрята на 200°C фурна 15–20 минути или до готовност.