



Pollo

Aineet: 8 kpl Indian Tortillaa
600 g Marinoitua broilerinfilettä suikaleina
3-4 Paprikaa eri väreinä
2 sipulia
n. 2 tl La Preferida taco-mausteseosta
1 prk La Preferida Salsa Picantea
2 dl hapankermaa
2 dl Guacamolea (kts. resepti)
1 prk La Preferida Jalapenoa

Valmistus: Leikkaa paprikat suikaleiksi ja sipulit ohuiksi viipaleiksi.

Paista broilerfilesuikaleet kuumalla paistinpannulla ja lisää paprikaat ja sipulit joukkoon.

Mausta taco-mausteseoksella ja suolalla.

Hauduta muutaman minuutin ajan.

Kuumenna tortillat uunissa miedolla lämmöllä kunnes ovat pehmeitä ja lämpimiä.

Kääri tortillat pyyhkeen tai paperiliinan väliin.

Tarjoile Fajitas kuumalta pannulta, tortillojen, salsan, hapankerman, guacamolen ja jalapeno-viipaleiden kera.