

Chilorio Tavuklu Taco

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 7/10

Chilorio tavuklu taco, baharatlı tavuk liflerini mısır tortilla ile buluşturarak sulu, baharatlı ve Meksika usulü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 8 adet Mısır tortilla
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 diş Sarımsak

Yapılış

1. Tavuk göğsünü şerit doğrayıp sarımsak ve kimyonla ovun.
2. Tavuğu tavada 6 dakika soteleyin, sonra domates salçası ekleyin.
3. Salçalı tavuk suyunu çekene kadar 4-5 dakika daha çevirin.
4. Mısır tortillaları kuru tavada her yüzü 30 saniye pişirin.
5. Tortillaları tavukla doldurup sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu piştikten sonra liflerine ayrılmak için sosu daha iyi tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tacolar soğan, kişniş ve lime ile sıcak servis edin.