

ΦΑΧΙΤΑΣ!

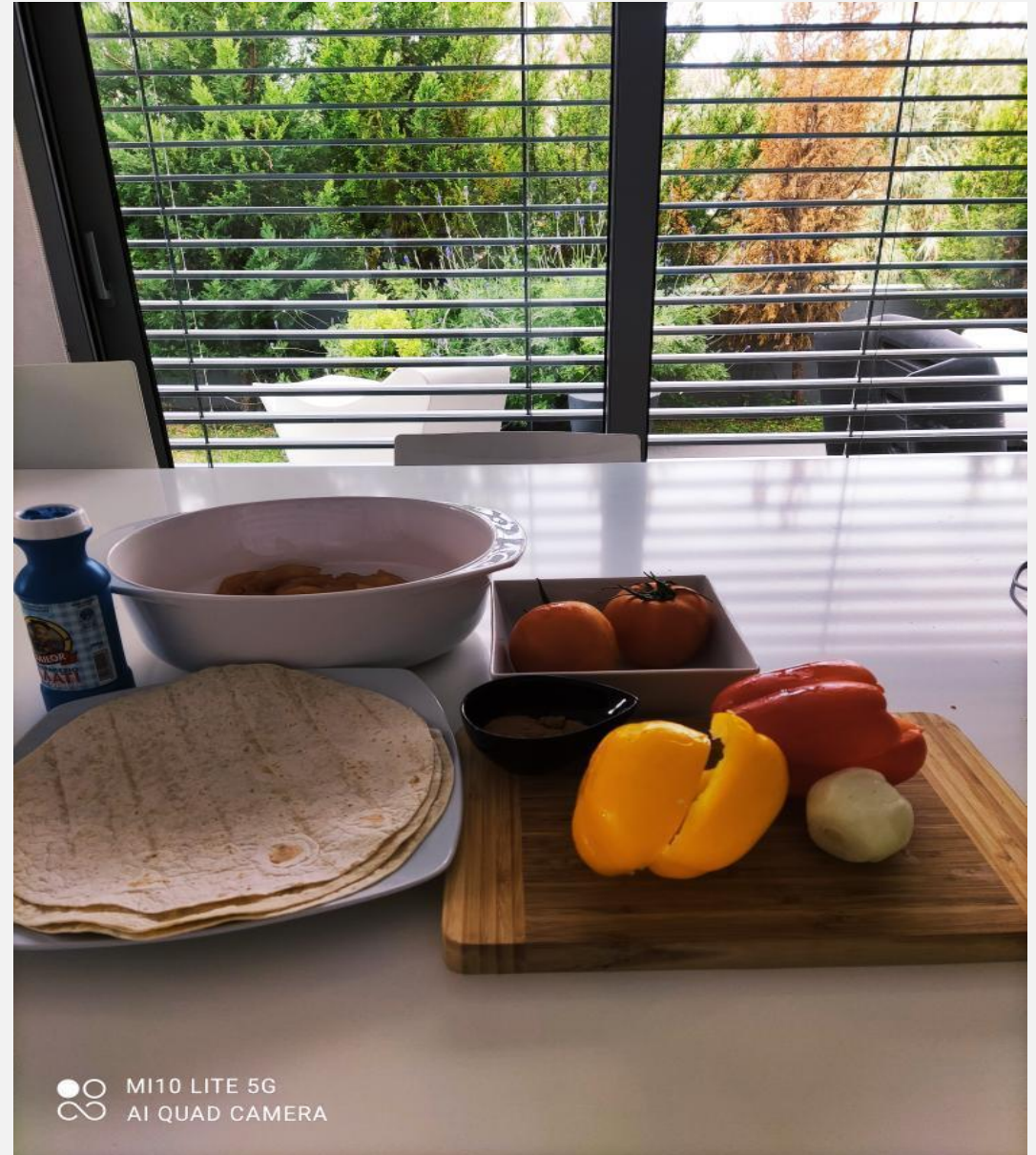
Fajitas



Συνταγή: Φελίσια Μαρία Walser

ΥΛΙΚΆ:

- 500 γρ. κοτόπουλο κομμένο σε μικρά μακρόστενα κομμάτια
- αλάτι
- πιπέρι
- ½ κ.γλ. πάπρικα
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 2 πιπεριές
- 1 πάστα ντομάτας
- τορτίγιες



ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Πρώτα κόβουμε τις πιπεριές και το κρεμμύδι.



- Στη συνέχεια βάζουμε ελαιόλαδο στο τηγάνι και μετά τσιγαρίζουμε το κοτόπουλο για περίπου 8 λεπτά. Μεταφέρουμε το κοτόπουλο σε ένα πιάτο και ρίχνουμε στο τηγάνι τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Αφού τσιγαριστούν, προσθέτουμε την πάστα ντομάτας και τα μπαχαρικά. Τέλος, ενώνουμε με το κοτόπουλο και ανακατεύουμε. Ψήνουμε σε μέτρια φωτιά για ακόμα 2 λεπτά ή μέχρι να δέσουν οι γεύσεις.



- Ζεσταίνουμε τις τορτίγιες και τυλίγουμε μέσα το μείγμα που έχουμε ετοιμάσει. Αν θέλουμε προσθέτουμε και άλλα λαχανικά της αρεσκείας μας.

