

Μεξικάνικο Κοτόπουλο Φαχίτας

Υλικά:

½ ποτήρι λάδι

2 κουταλιές πάπρικα

1 κουταλάκι σκόρδο σκόνη

1 κουταλάκι αρτισιά

200 γρ. ντοματάκια (1 ποτήρι)

1 κουταλάκι αλάτι

(κρεμμύδι – πιπέρι πράσινο και κόκκινο – } A
ντομάτα – μανιτάρι) κομμένα σε μεγάλα
κομμάτια (περίπου 2 ποτήρια)

500 γρ. κοτόπουλο στήθος κομμένο σε
λωρίδες

150 γρ. τυρί τριμμένο από πάνω

Εκτέλεση:

Βάζεις λίγο λάδι στο τηγάνι και σοτάρεις το σκόρδο σκόνη, την πάπρικα, την αρτισιά και τα ντοματάκια για λίγα λεπτά. Μετά τσιγαρίζεις το κοτόπουλο σε λίγο λάδι. Μετά σοτάρεις και τα υλικά A. Όταν είναι έτοιμα τα ενώνεις όλα μαζί και τα βάζεις σε ένα ταψί και βάζεις λίγο τυρί από πάνω. Τα βάζεις για πέντε λεπτά στο φούρνο.

Σερβίρονται με πίττα μεξικάνικη (φαχίτας).