




Tortilla z kurczakiem i papryczkami Chipotle

Meksykańska klasyka

 Czas na High: 4-6

 Czas na Low: 8-10

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 pierś z kurczaka
- 3/4 szklanki bulionu z kurczaka
- 450 g sera śmietankowego
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- 2 wędzone papryczki chipotle w sosie adobo, pokrojone w kostkę
- 1 łyżeczka chili w proszku
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka cebuli w proszku
- 3/4 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli morskiej
- 1 szklanka tartego ostrego sera typu cheddar
- 8-12 tortilla z mąki lub kukurydzy
- Dodatki
- śmietana, salsa, pico, awokado i czerwona cebula do zanurzania
-



Wykonanie:

Do misy wolnowaru Crock-Pot dodaj pierś kurczaka, bulion, ser śmietankowy, śmietanę, pokrojone wędzone papryczki, chili, kminek, czosnek, proszek cebulowy, czarny pieprz i sól. Gotuj na poziomie HIGH przez 4-6 godzin lub na poziomie LOW przez 8-10 godzin.

Kiedy kurczak będzie ugotowany, rozdrobnij go dwoma widelcami. Wolnowar utrzymuj na poziomie LOW. Podgrzej piekarnik na 200 stopni C. Dużą blachę wyłóż papierem pergaminowym lub matą silikonową możesz też użyć sprayu nieprzywierającego.

Na tortille nałóż mięso z kurczaka z powstałym w czasie gotowania sosem. Posyp tartym serem. Zroluj tortille i umieść je na przygotowanej blasze do pieczenia.

Umieścić w piecu i piec przez 10-12 minut lub dopóki nie zaczną się przypiekać i ser zacznie się topić. Wyjmij z piekarnika i natychmiast podaj z ulubionymi dodatkami np. śmietana, salsa, warzywa