



# Мексиканска кесадия

⌚ 45—60 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|            |                                        |
|------------|----------------------------------------|
| 2 бр.      | Тортили (големи)                       |
| 250 g      | Пилешки гърди                          |
| 5 с.л.     | Царевица                               |
| 1          | Червена чушка                          |
| 1          | Жълта чушка                            |
| 3 стръка   | Пресен кориандър                       |
| 100 g      | Кашкавал, настърган                    |
| 20 ml      | Зехтин                                 |
| 1 консерва | Червен боб (225 g отцедено количество) |
| 1 ч.л.     | ♦ ВВQ Пиле                             |
| Щипка      | ♦ Люто чили                            |
| Щипка      | ♦ Чесън на гранули                     |
|            | ♦ Пипер меланж на зърна                |
|            | ♦ Морска сол                           |

- 1 Измийте кориандъра, чушките и зеления лук и нарежете на ситно. Измийте пилешките гърди, подсушете и нарежете на малки кубчета.
- 2 Разбъркайте 4 с.л. зехтин с микса за ВВQ пиле и Люто чили и намажете пилето със сместа. Оставете за няколко минути настрана, за да поеме вкусовете и изпържете на тиган след това. Добавете зеленчуците и царевицата към пилето и разбъркайте.
- 3 Пюрирайте червения боб с половината течност от консервата. Овкусете със сол, черен пипер и щипка чесън на гранули и разбъркайте.
- 4 Намажете едната половина на тортилите с бобеното пюре и наредете зеленчуците отгоре. Поръсете настърган кашкавал и сгънете тортилите наполовина.
- 5 Можете да довършите тортилите във фурната (на 180°C за около 10 минути) или на тиган с малко олио. Разрежете тортилите на две и сервирайте със сосове като гуакамоле, pico de gallo (салца) или заквасена сметана с подправки и чесън.

