



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.	♦ BBQ 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 BBQ 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.

