

SECONDI PIATTI

Flautas

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- ¼ di tazza di olio d'oliva
- 2 grosse metà di petto di pollo
- 1 cucchiaino di condimento Bolner's Fiesta fajita
- 1 tazza di cipolla gialla a fette di ½ cm o meno
- 2 cucchiaini di margarina o burro
- 2 cucchiaini di aglio fresco affettato fine
- ¼ di tazza di cilantro (coriandolo) fresco tritato finemente
- ½ tazza di salsa di Pace picante tipo denso e a tocchetti
- 12 tortillas di grano
- 1 tazza di panna fermentata
- 1 tazza di guacamole fresco
- paprika da cospargere

PREPARAZIONE

1 Cospargere il condimento ai fagioli (fajita) sul petto di pollo. Scaldare una grossa pentola e, quando è calda, aggiungere l'olio d'oliva.

Aggiungere immediatamente il petto di pollo e cuocere per 6 minuti circa da entrambi i lati. Quando è cotto, rimuoverlo, farlo raffreddare, quindi tagliarlo a pezzi molto piccoli.

Aggiungere la margarina e nella stessa casseruola aggiungere le cipolle, l'aglio, la salsa piccante, il coriandolo e il pollo spezzettato. Cuocere a fuoco medio per 10 minuti.

Rimuovere e mettere da parte in una ciotola a raffreddare. In una piccola pentola da frittura, nella quale è stato scaldato dell'olio, immergere una tortilla alla volta per qualche secondo.

Mettere in un piatto e versarci sopra 2 cucchiaini di preparato con il pollo. Avvolgere e usare 2 stuzzicadenti per tenere il rotolo chiuso. Raffreddare fino a che sia pronto per essere fritto completamente.

Friggere in olio a 170°C per 1-2 minuti.

Rimuovere e disporlo su di un foglio di carta, estrarre i due stuzzicadenti, mettere 3 flauti uno vicino all'altro e cospargere con $\frac{1}{4}$ di tazza di panna fermentata e guacamole fresco su ciascuno, quindi cospargere con la paprika.

NOTE

Questi flauti molto popolari sono, solitamente, fatti con pollo tritato, ma può essere sostituito con manzo o maiale conditi.