رقائق التورتيلا بالدجاج

المقادير :

- 250 غ صدر دجاج مفروم
- 1 بصلة واحدة مفرومة
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر مفرومة
- زيت زيتون، ملح وفلفل أسود
- 2 ملعقتين عصير ليمون
- ½ كوب ذرة معلبة
- صلصة الصويا
- كاتشب، مايونيز
- جبنة مبروشة

طريقة التحضير :

- ضعي القليل من زيت الزيتون في المقلاة، وعندما تحمى الزيت ضعي الثوم والبصل.
- بعد أن يدبل البصل أضيفي الفلفل والدجاج المفروم واخلطي جيدا ثم أضيفي عصير الليمون وتبلي بالملح والفلفل الاسود؛
- دعي الكل يطهى على نار هادئة لمدة 15 دقيقة مع التحريك من وقت إلى أخر.
- بعد ذلك، أضيفي الذرة المعلبة واخلطيها مع الكل ثم أضيفي صلصة الصويا (حوالي 3 ملاعق) وارفعي المقلاة من فوق النار.
- ادهني كل فطيرة تورتيلا في الوسط بالكاتشب والمايونيز ثم ضعي كمية من الحشوة وضعي فوقها الجبن المبروش ولفي الفطيرة.
- ادهني هذه الفائف بقليل من زيت الزيتون وضعيها في الفرن لكي تتحمر قليلا.
- زييني طبق التقديم باوراق بقدونس أو خس، وقديمي لفائف التورتيلا بالدجاج ساخنة.

الف صحة!