

طريقة تحضير سندويشات الفاهيتا المكسيكية

المقادير:

- نصف كيلو صدر دجاج أو لحم مقطعة شرائح مثل الشاورما
- بصل مقطع
- 2 طماطم مقطعة
- فلفل اخضر مقطع الى شرائح
- فلفل احمر مقطع
- ذرة
- بهارات: ملح و فلفل اسود، بابريكا، فلفل احمر مطحون
- اريجانو، زعتر

- بودرة الثوم

الصلصة:

- طماطم مقطعة
- بصل مفرومة
- قليل من زيت الزيتون و عصير ليمون و ملح و فلفل احمر حار
- ملعقة صلصة الطماطم

تخلط كلها في الخلاط وتوضع على النار حتى تغلي.

طريقة التحضير:

- قطعي البصل وضعيه النار قليلا حتى يذبل، ثم أضيفي الطماطم والدجاج وقلبي المزيج حتى النضج.
- أضيفي الفلفل الأخضر والأحمر قبل ان ينضج الدجاج تماما لأنه لا يحتاج الى كثير من الوقت.
- بعد إطفاء النار اضيفي الذرة.
- عند التقديم، ضعي حشوة الفاهيتا في الخبزة المخصصة لها (خبز التورتيا).
- بإمكانك وضع جبنة التشيدر الخس في السندويش حسب الرغبة.

ألف صحة!