لفائف التورتيلا بالدجاج

المقادير :

- 4 لفائف خبز تورتيلا
- 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 :

- ضع القليل من زيت الزيتون في المقلاة، وعندما تحمى الزيت ضع الثوم والبصل.
- بعد أن يدبل البصل أضف الفلفل والدجاج المفروم واخلط جيدا ثم أضيف عصير الليمون وتبله بالملح والفلفل الاسود، وأترك كل المزيج على نار هادئة لمدة 15 دقيقة مع التحريك من وقت إلى أخر.
- بعد ذلك، أضف الذرة المعلبة واخلطها مع المكونات ثم أضف صلصة الصويا (حوالي 3 ملاعق) وارفع المقلاة من فوق النار.
- ادهن كل فطيرة تورتيلا في الوسط بالكاتشب والمايونيز ثم ضع كمية من الحشوة وضع فوقها الجبنة المبروشة ولف الفطيرة.
- ادهن هذه الفائف بقليل من زيت الزيتون وضعها في الفرن لكي تتحمر قليلا.
- زيين طبق التقديم بأوراق بقدونس أو خس، وقدم لفائف التورتيلا بالدجاج ساخنة.

الف صحة!