

Fajitas di pollo e panna acida



Le fajitas di pollo sono conosciute in tutto il Mondo come piatto tipico messicano, gustoso, un po' piccante e molto saporito. Sono una sorta di "piadine" di farina di mais ripiene di pollo e verdure, in questa ricetta aggiungeremo anche della panna acida per dare cremosità al piatto.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10'

Cottura: 15'

Dosi per 4 fajitas

Per preparare le fajitas di pollo devi tagliare a striscioline il petto di pollo, meglio se biologico, e metterlo in una ciotola a marinare con l'olio, il miele, l'erba cipollina, i semi di cumino, il peperoncino, il sale ed il pepe. Mescola bene gli ingredienti, copri la ciotola con la pellicola e lascia riposare per circa un'ora in frigorifero.

Trascorso il tempo di riposo, lava e prepara le verdure tagliando i peperoni e la cipolla a piccole strisce. Stufale in padella a fuoco medio con un filo d'olio e 1/2 bicchiere d'acqua. Aggiusta di sale.

Quando peperoni e cipolla sono cotti mettili da parte e nella stessa padella cuoci le striscioline di pollo marinate e lascia cuocere bene. Quando il pollo è bello croccante aggiungi nuovamente peperoni e cipolla, lascia insaporire per pochi minuti e spegni il fuoco.

Scalda le tortillas in padella antiaderente, mettile nei piatti, aggiungi il preparato di pollo e verdure e un cucchiaino di panna acida. Arrotola le tortillas e servi le fajitas di pollo calde.

Ingredienti per 4 fajitas

- 4 tortillas di farina di mais
- 300 gr di petto di pollo bio
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di olio evo
- 3 cucchiaini di miele
- erba cipollina
- peperoncino a piacere
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- panna acida qb
- sale e pepe