

BURRITOS DI POLLO

by Francy - Wild Angels

RICETTA PER 6 PERSONE

DIFFICOLTA': MEDIA

TEMPO: 30 MIN. CIRCA

VOTO: 2/5

INGREDIENTI:

6 TORTILLIAS

1 POLLO DA 1 KG circa

1 CIPOLLA

2 SPICCHI DI AGLIO

SALSA CHILI

SPEZIE MISTE (CUMINO, CANNELLA E PEPERONCINO IN POLVERE)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SALE

PANNA ACIDA

GUACAMOLE

Pulire il pollo, togliendo la pelle e le ossa. Tagliarlo a dadini molto piccoli.

Soffriggere la cipolla tritata con aglio e olio extravergine, facendo attenzione a non annerire l'aglio.

Unire il pollo a pezzettini, far saltare assieme alla cipolla per un paio di minuti.

Unire la salsa chili, le spezie e salare a seconda del gusto.

Lasciare cuocere per 10 minuti circa.

Una volta cotto, prendere le tortillas e distribuire il composto su ognuna di esse. Arrotolarle e formare i burritos.



Servire ben caldo con la panna acida e/o Guacamole

www.wildangels.it