

detkityumen.ru

ЧИМИЧАНГА МЕКСИКАНСКАЯ ЗАКУСКА



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Куриная грудка 1 шт.

Фасоль красная 200 гр.

Помидор 1 шт.

Перец болгарский 1/2 шт.

Оливковое масло 50 гр.

Лук 1 шт.

Соль и перец черный молотый по вкусу.

Перец стручковый острый по вкусу.

Лепешки тортилья 5 шт.

Тертый сыр 50 гр.

Приготовление:

Немного из фактов... С 2010 года мексиканская кухня является частью ЮНЕСКО, как нематериального наследия человечества. Это культурная модель, включающая сельскохозяйственную деятельность, ритуалы, практические и древние знания, кулинарные приемы, обычаи и поведение предков. В одних только Соединенных штатах Америки насчитывается около 57000 заведений с мексиканской кухней. И мексиканская еда третья по популярности среди меню.

Сегодня хочу Вас познакомить с Чимичангой, которая является одним из самых популярных и вкусных блюд мексиканской кухни. Её совсем несложно приготовить. Преимущество рецепта чамичанги состоит с том, что мы можем делать наши версии с тем, что имеем дома.

Для того, чтобы приготовить чимичангу, необходимо прежде всего нарезать овощи и куриное филе кубиками, а

сыр натереть на мелкой терке.

Для приготовления начинки необходимо в разогретую сковороду налить оливковое масло и обжарить лук до прозрачного состояния. Затем нужно добавить в сковороду куриное филе и продолжить обжаривать минут 15. Потом добавить болгарский перец и обжаривать минут пять. В завершении добавить помидоры, посолить и поперчить по вкусу и потушить минут десять. В сковороде должен остаться соус, чтобы блюдо не было сухим.

Теперь можно начинать чимичангу. Для этого на кукурузную тортилью нужно положить листья салата, сверху выложить получившуюся начинку и порезанный кольцами стручковый острый перец, посыпать тертым сыром и завернуть блин.

После этого в разогретую сковороду необходимо налить оливковое масло и обжарить в нем чимичангу с каждой стороны до светлокоричневого цвета.

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

11.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/635/