

"Messicani di pollo

Ingredienti (x4 persone)

- 4 tortillas messicane (o anche piadine sottili)
- 480g petto di pollo a cubetti
- 200g formaggio Gouda (o simile saporito e filante)
- 16 pomodorini ciliegia
- insalata mista (lattuga, radicchio, rucola)
- una falda di peperone
- cipolla
- peperoncino
- salsa tartara
- cumino (facoltativo)
- sale



Esecuzione

Rosolate in padella i cubetti di pollo con un filo d'olio, velocemente e a fuoco sostenuto, ci vorranno 6/7 minuti, poi spegnete il fuoco e salateli. In una scodella capiente mettete 4 manciate di insalata mista, una piccola cipolla e la falda di peperone affettati sottilmente, il formaggio tagliato a dadini i pomodorini ciliegia tagliati in quattro, una spruzzata di peperoncino e una spolverata di cumino in polvere. Girate bene gli ingredienti e aggiungete il pollo intiepidito. A questo punto condite il tutto con due cucchiainate di salsa tartara e mescolate bene. Distribuite il composto nelle quattro tortillas e arrotolatele ben strette. Passate nel microonde alla massima temperatura per due minuti. Se non disponete di un microonde, arrotolatele singolarmente nella carta forno e passatele per 7/8 minuti nel forno preriscaldato a 200°C. Servitele calde accompagnate con insalatina mista, pomodori o anche fagioli messicani.