

كاساديا الدجاج

بواسطة مرقة دجاج قودي

كاساديا الدجاج هي وجبة ممتعة ولذيذة، يمكن تقديمها في المطاعم والفنادق. هذه الوصفة تجلب المذاق الأصلي للكاساديا المكسيكية باستخدام توابل التاكو والجبن المناسب لإعطاء طعم مقرمش وعني. للحصول على أفضل النتائج استخدم: مرقة دجاج قودي بروفيشنال

حصة تقديم 2 



تعليمات

- قطع الدجاج والبصل والفلفل الأحمر إلى مكعبات صغيرة
- ضع الزبدة والزيت ثم البصل والفلفل في مقلاة على نار متوسطة واطبخها لفترة
- اصف قطع الدجاج وقلبها جيداً.
- اصف بهارات التاكو ثم مرقة دجاج قودي مع التحريك حتى تنضج.
- في مقلاة أخرى ضع قطعة خبز التورتilla ثم اصف الدجاج عليها
- اصف جبنة الشيدر ثم قطعة أخرى من التورتilla
- حمصها حتى تصبح مقرمشة
- يقدم مع الكريمة الحامضة

المكونات

صدر دجاج	150 غ
مرقة دجاج قودي	50 غ
فلفل أحمر	30 غ
من البصل	10 غ
توابل التاكو	5 غ
جبنة مبشورة	100 غ
زبدة	10 غ
زيت	10 غ
خبز تورتilla	4 قطع