

كاساديا الدجاج

بواسطة مرقة دجاج قودي

المذاق الأصلي للكاساديا المكسيكية باستخدام توابل التاكو والجبن المناسب لإعطاء طعم مقرمش



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 لمدة 5 دقائق حتى يذبل.
- اصف قطع الدجاج وقلبها جيداً.
- اصف بهارات التاكو ثم مرقة دجاج قودي مع التحريك حتى تتضح.
- في مقلاة أخرى ضع قطعة خبز التورتिला ثم اصف الدجاج عليها
- اصف جبنة الشيدر ثم قطعة أخرى من التورتिला
- حمصها حتى تصبح مقرمشة
- يقدم مع الكريمة الحامضة

المكونات

50g	صدر دجاج
50g	مرقة دجاج قودي
30g	فلفل أحمر
10g	من البصل
5g	توابل التاكو
100g	جبنة مبشورة
10g	زبدة
10g	زيت
قطعة	خبز تورتिला