

كاساديا الدجاج



المكونات

- م.ص زيت نباتي
- غ صدور دجاج، منزوعة الجلد، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- م ص بودرة كمون
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- 1/2 2/1 كوب ماء
- قطع تورتيلا ، جاهزة للخبز أو الذرة
- كوب جبنة الشيدر الصفراء المبشورة
- متوسطة بصل أخضر وكزبرة خضراء مقطعان للتزيين
- متوسطة طماطم، مقطعة إلى مكعبات
- م ك هالابينو
- م ك صلصة الباربيكيو أو المايونيز

إعداد

1. يسخن الزيت النباتي في مقلاة ويُضاف الدجاج ويُقلب مع التحريك حتى يستوي جزئياً.
2. يُضاف الكمون ومرقة الدجاج ماجي والماء وتُحرك المكونات على نار هادئة مائلة إلى المتوسطة حتى يستوي الدجاج كلياً ويمتصّ المياه. ثمّ، يُرفع عن النار ويُترك ليبرد قليلاً.
3. توضع 6 شرائح تورتيلا على سطح نظيف ومستقيم، وتُرشّ الجبنة بالتساوي على كلّ منها. كذلك، تُضاف كمية متساوية من الدجاج المطهو والبصل الأخضر والطماطم والفلفل المكسيكي الحارّ المخلّل على الوجه.
4. توضع شريحة التورترتيلا الأخرى فوق الشريحة الأولى، وتُحمّص بلطف من الجهتين في مقلاة على حرارة متوسطة مائلة إلى مرتفعة أو في آلة تحضير الساندويشات.
5. تُقطع شرائح الكاساديا إلى قطع عريضة وتُقدّم مع خيارك من الصلصة، سواء صلصة الأفوكادو المكسيكية أو الكريما الحامضة.

20 الدقائق

أشخاص 6

64.2 غ	Carbohydrates
473.21 كيلو سعرة حرارية	Energy
13.91 غ	Fats
95.8 غ	Fiber
25.5 غ	Protein
2.5 غ	Saturated Fats
1244.94 مغ	Sodium
02.8 غ	Sugars