

# Рецепт: Пита-фахитос

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА



**Фахитос – это мексиканское блюдо, ингредиентами которого считаются мясо (как правило куриная грудка или мясо свинины, говядины) и овощи. Пита-фахитос – поистине сытное и вкусное полноценное блюдо, которое отлично подойдет в качестве обеда или ужина.**

**Ингредиенты:**

6 половинок филе куриных грудок

1 крупная луковица  
1 крупный зеленый перец  
1 ст. л, растительного масла  
2 чашки (220 г) натертого сыра чеддер  
8 штук питы (диаметром 15 см), каждую разрезать поперек на 2 части

Для соуса:

1 средняя луковица  
1 средний помидор  
1/2 перца халапеньо  
1 ст. л. измельченных свежих листьев кориандра  
2 ст. л. растительного масла  
Гуакамоле и сметана, по желанию

Примечание. Гуакамоле – блюдо мексиканской кухни. Чтобы его приготовить, нужно мякоть свежего авокадо размять до консистенции пюре и смешать с соком лимона или лайма, посолить по вкусу.

### **Способ приготовления:**

Шаг 1:

Для начала необходимо подготовить ингредиенты.

Лук, перец халапеньо и помидор мелко нарезать, зеленый перец нарезать ломтиками, чеддер натереть, свежие листья кориандра измельчить.

Шаг 2:

Курицу жарить под крышкой на среднем огне 8–10 минут с каждой стороны или пока вытекающий сок не станет прозрачным. Нарезать тонкими полосками.

Шаг 3:

Лук и зеленый перец обжарить в растительном масле в сковороде или толстостенной кастрюле.

Шаг 4:

В отдельной посуде соединить овощи, курицу и сыр, перемешать.

Шаг 5:

Половинки питы наполнить полученной смесью, выложить их на сухой противень. Запекать при 160С 10 минут или пока сыр не расплавится.

Шаг 6:

Приготовить соус, для чего лук, помидор, перец, кориандр и растительное масло соединить в не большой миске, тщательно перемешать. Питу подавать теплой с соусом, гуакамоле и сметаной по желанию.

Пита-фахитос готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**