Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Буррито с курицей и авокадо

17 мая 2015 10:51 · https://open-cook.ru/recipes/burrito-s-kuritsej-i-avokado



Буррито - это мексиканское блюдо, состоящее из мягкой пшеничной лепёшки Тортильи, в которую завёрнута разнообразная начинка (Википедия). А этот буррито мало того что вкусный, так еще и готовится полчаса. Вы только представьте себе это потрясающее сочетание: *жареная курица, авокадо, сыр моцарелла* и сочная, ароматная зелень...ммм.

На рецепт этого вкусного Буррито я наткнулась в Пинтересте, а сам он находится здесь.

Сразу замечу, что в оригинале рецепта указано 4 больших тортильи. Но самые большие тортильи, которые мне удалось найти, оказались, видимо, меньше чем у автора, поэтому у меня получилось 6 буррито. Имейте это ввиду.

На 4-6 буррито:

- 4-6 больших лепешек Тортильи, какие найдете
- 2 куриных филе + 1 ст.л. горчицы + 1 ст.л. оливкового масла + 1/4 чашки воды
- 1 авокадо
- 1 чашка тертого сыра Моцарелла
- 2 ст.л. нарезанной кинзы, 4-6 веточек (мы не любим кинзу, поэтому заменили ее на петрушку)
- 4-6 ст.л. сметаны
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 зубчик чеснока по желанию (это уже мое добавление, люблю чеснок)
- соль, перец черный молотый по вкусу

Разогреть на сковороде оливковое масло. Куриное филе посолить, поперчить и обжарить с каждой стороны по 5 минут. Затем на каждое филе выложить по пол столовой ложки горчицы, добавить воды и готовить еще несколько минут.



Готовое филе нарезать тонкими ломтиками.



Авокадо почистить и нарезать небольшими кубиками.



Моцареллу натереть на крупной терке.



Смешать в миске мясо, сыр, авокадо и измельченную зелень. Чуть посолить и поперчить.



Если любите чеснок, то измельчите его и добавьте в сметану. Если нет, то просто каждую лепешку смажьте столовой ложкой сметаны, на один край выложите немного начинки.



Подвернуть края лепешки с боков.



Накрыть начинку тем краем, где она лежит.



Свернуть рулетом.





Разогреть сковороду с маслом и обжарить на ней буррито с каждой стороны минуты по 2 до золотистой корочки.



Подавать **буррито** теплым.



Подходит как для семейного обеда, так и для вечеринки, тем более что можно заранее все подготовить.



Употреблять **буррито** лучше в горячем виде, но поверьте, в холодном тоже очень вкусно.



Приятного аппетита!