FOODIE CITY WARSAW

Tacos de pollo

4 porcje · przepis do domu

SKŁADNIKI:

KURCZAK, TORTILLE I KUKURYDZA:

- Kurczak adobo: 480 g uda kurczaka bez kości i skóry; 20 g oliwy; 4 g papryki wędzonej; 2 g kuminu; 2 g oregano; 8 g czosnku; sok z 0,4 limonki; 4 g soli.
- Tortille: 200 g kukurydzianych tortilli 15 cm (około 9 szt.).
- Kukurydza: 120 g konserwowej lub gotowanej kukurydzy; 16 g oleju; 1,2 g papryki wędzonej; 0,8 g chili lub cayenne; 1,2 g soli; skórka z limonki przeznaczonej do podania.

ZIMNE DODATKI I DEKORACJE:

- Pico de gallo: 160 g pomidora; 40 g czerwonej cebuli; 8 g kolendry; sok z 0,4 limonki; 2 g soli.
- Crema: 80 g śmietany 18%; 60 g jogurtu greckiego; sok z 0,2 limonki; 1,2 g soli.
- Cebula marynowana: 60 g czerwonej cebuli; 40 g octu ryżowego; 8 g cukru; 0,8 g soli.
- Dekoracje: 4 g kolendry; 12 g jalapeño; 20 g granatu; 4 g mikroliści; 0,4 limonki.

FOODIE
CITY
WARSAW

PRZYGOTOWANIE:

- Zimne dodatki: cebulę do marynowania pokrój w cienkie piórka, wymieszaj z octem, cukrem i solą; odstaw do zmiękнięcia. Na pico pokrój pomidor i cebulę w drobną kostkę, odsącz pomidor, dodaj posiekaną kolendrę, limonkę i sól. Na cremę wymieszaj śmietanę, jogurt, sok i sól; trzymaj w lodówce.
- Kurczak: wymieszaj z oliwą, startym czosnkiem, sokiem z limonki i przyprawami. Marynuj krótko w lodówce. Smaż partiami na rozgrzanej patelni do zrumienienia i pełnego ugotowania w środku. Sprawdź termometrem 75°C w najgrubszym miejscu. Odstaw na kilka minut i pokrój czystym nożem w paski.
- Kukurydza: dokładnie odsącz i osusz. Smaż na oleju, aż się lekko przypiecze i stanie chrupiąca. Dodaj paprykę, chili i sól. Na koniec dodaj skórkę z limonki do podania. Tortille zawiń małymi partiami w folię aluminiową, ogrzej w piekarniku 80°C do miękkości.
- Składanie: na ciepłych tortillach układaj kurczaka, pico, marynowaną cebulę, cremę i kukurydzę. Dodaj kolendrę, jalapeño, granat i mikroliście. Podawaj od razu z limonką; nie przepełniaj.

WSKAZÓWKI:

- Ułamki limonek określają podział soku między elementy. Oddziel surowy drób od gotowych składników. Alergen: mleko; sprawdź etykietę tortilli.

SMACZNEGO!