



Gorditas med salsa og kylling (4 personer)

Ingredienser:

Gorditas

4 dl. majs mel
3 tsk. bagepulver
4 dl. vand
1 dåse majs (eller 2 majs kolber)
Olie til stegning

Kylling

4 kyllingebryster
2 tsk. oregano
1 tsk. cayennepeber
2 tsk. paprika
1 spsk. rørsukker
Salt
Olie til stegning

Salsa

1 løg
1 dåse hakkede tomater
3 modne tomater
½ rød peber
½ grøn peber
Salt og peber

Sådan laver du gorditas med kylling og salsa

1. Bland majs mel, bagepulver, vand og salt i en stor skål. Tilsæt majs fra dåsen/kolberne.
2. Form dejen til små pandekager. De steges i lidt olie på en varm pande.
3. Skær kyllingen i strimler, og steg i lidt olie på en varm pande.
4. Tilsæt derefter krydderier: oregano, cayennepeber, paprika, sukker og salt. Smag til.
5. Hak løg, peberfrugter og tomater i grove stykker.
6. Bland grøntsagerne med de flåede tomater i en skål.
7. Anret pandekagerne toppet med salsa og kylling efter smag.
8. Kan spises med frisk salat.