

# Chilorio Tavuklu Taco

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 17/10

Chilorio tavuklu taco, baharatlı tavuk liflerini mısır tortilla ile buluşturarak sulu, baharatlı ve Meksika usulü bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 8 adet Mısır tortilla
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 diş Sarımsak
- 2 adet Kuru ancho biber
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 0.5 adet Soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 1 adet Lime
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Tavuğu tuzlu suda 12 dakika pişirin.
2. Tavuğu 5 dakika dinlendirip liflerine ayırın.
3. Kuru biberli sosu sirke, sarımsak ve kimyonla karıştırın.
4. Didiklenmiş tavuğu sosla 6 dakika tavada çevirin, et sosu içine çeksin.
5. Tortillaları 1 dakika sıcak tavuklu harcın üzerine koyun.
6. Taco'ları soğan, kişniş ve lime ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu piştikten sonra liflerine ayırarak taco içinde sosu daha iyi tutmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tacoları soğan, kişniş ve lime ile sıcak servis edin.