

9 Νοεμβρίου 2014

Φαχίτας με κοτόπουλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

2 στήθη κοτόπουλου

1 κόκκινη, 1 κίτρινη και 1 πορτοκαλί πιπεριά, κομμένες σε λεπτές φέτες

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κούπα τριμμένη ντομάτα

3 κ.σ. πάπρικα γλυκιά
1 κ.σ. πάπρικα καυτερή
2 πρέζες ρίγανη
Αλάτι
Ελάχιστο πιπέρι
1 πακέτο μεξικάνικες πίτες (wrap)

Συνοδευτικά
1 κούπα στραγγιστό γιαούρτι
Λευκό, σπυρωτό ρύζι

Εκτέλεση

1. Σοτάρετε στο ελαιόλαδο το κοτόπουλο με το κρεμμύδι και μόλις πάρει χρώμα, ρίχνετε τις πιπεριές.
2. Αφήνετε λίγο να βγάλουν τα υγρά τους και ρίχνετε τις πάπρικες, τη ντομάτα, το αλάτι και το πιπέρι. Αφήνετε να σιγοβράσει για 15' λεπτά με το καπάκι κλειστό.
3. Στη συνέχεια ρίχνετε τη ρίγανη και δυναμώνετε τη φωτιά. Το αφήνετε μέχρι να εξατμιστούν τελείως τα υγρά.
4. Σερβίρετε με τις πίτες σαν φαχίτας και συνοδεύετε με ρύζι λευκό σπυρωτό και με γιαούρτι.

Πηγές: queen.gr - ikypros.com