CHICKEN FAJITAS

INGREDIENTES

PARA O MOLHO SOUR CREAM (CREME AZEDO): - HÁ MERCADOS QUE FORNECEM PRONTOS

Para o molho Sour Cream (creme azedo): - há mercados que fornecem prontos250mil de creme de leite fresco

1 limão grande

sal

pimenta do reino

3 colheres (sopa) iogurte natural

PARA O MOLHO MEXICANO (ATUALMENTE PODE SER ENCONTRADO PRONTO NOS MERCADOS - MOLHO CHILLI):

Para o molho mexicano (atualmente pode ser encontrado pronto nos mercados - molho chilli):1 lata de tomates pelados picados (reservar 1 colher de sopa do caldo)

2 pimentas malaguetas frescas picadas

1 cebola média picada

salsinha picada (ou coentro, se preferir)

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) vinagre

sal a gosto

MODO DE PREPARO

SOUR CREAM:

Sour Cream:Bata o creme até o ponto de chantily, acrescente aos poucos o limão e o iogurte. Tempere com sal e pimenta do reino e deixe na geladeira até obter uma consistência firme.

MOLHO MEXICANO:

Molho Mexicano:Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos os tomates picados que devem ser apenas acrescentados sem bater. Acerte o sal.

Em um pirex fundo misture o molho inglês, o vinagre, o shoyu, os chillis, a cerveja preta, o alho, o tempero para fajitas e o molho de pimenta e deixe o frango marinando nesta mistura por 1 hora na geladeira.

Depois, aqueça o óleo, escorra o frango reservando o caldo e refogue-o durante 5 minutos. Acrescente um pouco do caldo e deixe engrossar. Reserve. Deixe a cebola cortada em fatias largas marinando por alguns minutos no caldo onde estava o frango. Refogue esta cebola na panela wok (retire o frango antes) e depois acrescente-a ao frango.

Aqueça as tortillas numa frigideira anti-aderente sem óleo, recheie com o frango e a cebola, acrescente o sour

cream, alface picada e o queijo cheddar. Sirva com o Sour Cream.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54472-chicken-fajitas.html