

Τα φαχίτας (fajitas) είναι μια συνταγή μεξικάνικη που είναι δημοφιλής σε όλο τον κόσμο. Είναι ένα εύκολο τυλιχτό σνακ που με διάφορα συνοδευτικά μπορεί να αποτελέσει και ένα πολύ ωραίο κυρίως γεύμα, να σας κάνει παρέα καθώς βλέπετε ταινία ή απολαμβάνετε μια βραδιά ποδοσφαίρου με μπυρίτσα! Δείτε πώς να φτιάξετε τα δικά σας φαχίτας εύκολα και γρήγορα!

Τι θα χρειαστείτε

1 στήθος κοτόπουλο κομμένο σε λωρίδες

8 τορτίγιες

1 μικρό κρεμμύδι ξερό

1 πράσινη πιπεριά

1 κόκκινη πιπεριά

Σκόρδο σε σκόνη

Κουρκουμάς

Κύμινο

Κόλιανδρος σε σκόνη ή σποράκια που θα τα σπάσετε σε γουδί

Πάπρικα σε σκόνη

Χυμό λεμονιού

Αλάτι και πιπέρι

3 κ.σ. ελαιόλαδο

Fajitas (Φαχίτας) - τორτίγιες με κοτόπουλο

Εκτέλεση συνταγής

Μαρινάρουμε μισή ώρα το κοτόπουλο με το σκόρδο, την πάπρικα, τον κουρκουμά, αλάτι, πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο.

Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες και το κρεμμύδι σε φέτες.

Στο ελαιόλαδο σε τηγάνι σωτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές. Μόλις αρχίσουν μαλακώνουν λίγο προσθέτουμε το κοτόπουλο και το μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά, να πάρει χρώμα και από τις δυο μεριές. Σβήνουμε με λίγο χυμό λεμονιού.

Βάζουμε τις τორτίγιες λίγο να ζεσταθούν στο φούρνο ή για λίγα δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Βάζουμε γέμιση σε κάθε τორτίγια και την τυλίγουμε.

Μπορούμε να συνοδεύσουμε με στραγγιστό γιαούρτι και γκουακαμόλε.

Δείτε επίσης τη συνταγή για [τσιλι κον κάρνε](#)

Fajitas (Φαχίτας) - τორτίγιες με κοτόπουλο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Μαρινάρουμε μισή ώρα το κοτόπουλο με το σκόρδο, την πάπρικα, τον κουρκουμά, αλάτι, πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο.
- 2 Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες και το κρεμμύδι σε φέτες.
- 3 Στο ελαιόλαδο σε τηγάνι σωτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές. Μόλις αρχίσουν μαλακώνουν λίγο προσθέτουμε το κοτόπουλο και το μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά,-να πάρει χρώμα και από τις δυο μεριές. Σβήνουμε με λίγο χυμό λεμονιού.
- 4 Βάζουμε τις τორτίγιες λίγο να ζεσταθούν στο φούρνο ή για λίγα δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων. Βάζουμε γέμιση σε κάθε τორτίγια και την τυλίγουμε. Μπορούμε να συνοδεύσουμε με στραγγιστό γιαούρτι και γκουακαμόλε.- Δείτε επίσης τη συνταγή για-τσιλι κον κάρνε