

Kurczak z salsą verde na tortilli

Te chrupiące tortille z kurczaka są zwieńczone warstwą pysznej smażonej fasoli, kurczaka z salsą verde, pomidorów, kolendry, queso fresco i awokado.

 Czas na High: 6H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 4H

 Czas przygotowania: 5

Składniki

- 500 g piersi z kurczaka bez kości i skóry
- Słoiczek ulubionej salsy verde
- Puszka fasoli czerwonej lub czarnej
- 16 dużych tortilli
- Biały ser pokrojony w kostkę
- 1 pęczek kolendry, posiekany
- 2 awokado, pokrojone w kostkę
-



Wykonanie:

Dodaj kurczaka do wolnowaru i zalej go salsą verde. Przykryj i gotuj przez 4 godziny na HIGH lub przez 6 godzin na LOW.

Wyjmij kurczaka z wolnowaru i rozdrobnij widelcem. Przełóż rozdrobnione mięso z powrotem do wolnowaru, wymieszaj i ewentualnie dopraw solą i pieprzem. Przykryj i ustaw temperaturę na keep warm.

Aby przygotować fasolkę, w dużym garnku doprowadź do wrzenia 3 szklanki wody.

Wymieszaj zawartość puszki. Przykryj i gotuj na małym ogniu przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając.

Zdjąć z ognia, odkryć, wymieszać i pozostawić na 5 minut przed podaniem.

Posmaruj każdą tortillę fasolą i połóż na niej rozdrobnionego kurczaka, biały ser, kolendrę i pokrojone w kostkę awokado.