Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo i fajitas rolls. VIDEO

borghese-8-7e089bfb

FAJITAS ROLLS

TEMPO: 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
4 fajitas
2 pomodori
2 peperoni
300g pollo
1 vasetto di yogurt magro
1 lime
1 cipollotto
Paprika q.b.
Sale e Pepe q.b.
Maggiorana q.b.

Preparazione:
Taglia il pollo a listarelle, condiscilo in una ciotola con paprika, pepe e yogurt magro.
A parte taglia l'avocado a pezzettini, condiscilo con il succo di lime,il cipollotto tritato a coltello e il pomodoro a cubetti. Aggiungi le foglioline di maggiorana e mescola bene.
Scalda una padella e rosola il pollo.
In un'altra padella invece scalda le fajitas da entrambi i lati.
Farcisci la fajitas con il pollo, l'avocado, il cipollotto e i pomodori. Arrotola la fajitas ROLLS e assaggia!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno