

Если вы слышали слово "Тако" и думаете, что это сложное блюдо, экзотика, то это не так. Тако это повседневное блюдо в Мексике. Предлагаю самый быстрый **кулинарный рецепт** тако с индейкой, вы можете приготовить их в микроволновой печи. Просто размягчите лепешки, готовя их в микроволновой печи 2 штуки за один раз в один слой, на бумажном полотенце, 20 секунд на каждую лепешку. Добавьте нарезанный кусочками сыр и индейку, затем сверните лепешку в два раза, и готовьте еще 15 секунд каждую или пока сыр не расплавится.

Ингредиенты

- 8-12 хлебных лепешек
- Масло или растительное масло
- 2 стакана обычного тертого сыра
- Приготовленное мясо **индейки**, порезать на мелкие кусочки
- Листья салата, желательно верхушку, нарезать очень тонко и немного побрызгать уксусом, посыпать солью, около 2 стаканов салата.
- Авокадо, очистить и нарезать ломтиками
- Острый клюквенный соус
- 1 ? стакана свежей или замороженной клюквы
- ? яблока, очистить и вырезать середину
- Цедра одного апельсина
- Красный стручковый перец, порубленный (добавлять по вкусу)
- 4 ст.л. сахара
- 2 ст.л. свежей кинзы, порубить
- Немного лимонного сока или сока лайма
- Щепотка соли

Способ приготовления

1. Приготовьте клюквенный соус. Перемешайте в кухонном комбайне клюкву, яблоко, пока не порубятся на мелкие кусочки. Затем в небольшой миске перемешайте кусочки клюквы, цедру апельсина, Чили (красный стручковый перец) и сахар. Пусть постоит 15 минут, чтобы клюква могла вымочиться. Добавьте кинзу, сок лайма, соль по вкусу.

2. Нагрейте большую сковороду, (предпочтительно чугунную) на большом огне. Если вы не используете лепешки, приготовленные дома, то вам придется их сначала размягчить. Размягчая одну или две лепешки за раз, намажьте маслом одну сторону лепешки и жарьте ее в горячей сковороде несколько секунд с обеих сторон. Большая часть

купленных лепешек может вздуться.

Тако из индеки с клюквенным соусом

Тако из индеки с клюквенным соусом

3. Насыпьте на одну половину лепешки тертый сыр, а на вторую половину положите мясо **индейки**. Затем накройте одну сторону лепешки другой (сверните ее, как омлет). Готовьте, пока сыр не расплавится. Вам может понадобиться перевернуть лепешку на другую сторону, чтобы другая сторона тоже поджарилась, но, если сыр расплавился, то это не обязательно.

4. Подавать с острым клюквенным соусом, свежими листьями салата и авокадо.

На 6 человек.

Оригинал рецепта вы найдёте на сайте appetitno.info