

Tortillas Serranito



Ingrédients pour 4 personnes:

400 gr de blancs de poulet.
Mélange d'épices Espagnol.
4 Tortillas moelleuses au blé.
8 tranches de jambon Serrano.
1 Poivron vert.
6 cuil à café d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*
Sel et poivre du moulin
4 Tomates cerises.
4 cuil à café d'Aïoli.

Préparation:

- Tailler les blancs de poulet en lanières et les faire mariner avec le mélange d'épices et un peu d'huile d'olive.
- Laver, épépiner le poivron et le tailler en lanières.
- Dans une poêle faire chauffer à feu doux 4 cuil à café d'huile d'olive.
- Faire revenir les blancs de poulet et le poivron et laisser cuire jusqu'à ce que les poivrons soit ramollis.
- Laisser refroidir, ajouter la sauce aïoli et mélanger.
- Étaler une tortilla et placer 2 cuillères à soupe de préparation dessus de manière à vous permettre de replier les bords de manière à faire un cône.
- Déguster.