



## “SMOKY BBQ” Kanatortillat

3-4 henkilölle

### Tarvitset:

- 1 pkt Stand ‘N’ Stuff™ Tortillas Whole Wheat
- 1 x Old El Paso™ Fajita Seasoning Mix -mausteseos
- Old El Paso Thick ‘n’ Chunky salsaa tai Tacosalsaa
- 500 g kananrintaa
- Hienonnettua salaattia
- 2 tomaattia paloina
- Muut kasvikset syöjien maun mukaan
- 125 g juustoa (halutessasi)



### Valmistus:

1. Leikkaa kana suikaleiksi ja paista kuumalla pannulla, kunnes palat ovat kullanruskeita.
2. Ripottele mausteseos kanasuikaleiden päälle. Lisää 0,5 dl kylmää vettä ja sekoita. Anna hautua 10 minuuttia välillä sekoittaen.
3. Kuumenna tortillaveneitä uunissa 165°C 7–9 minuuttia folioon käärittynä.
4. Leikkaa salaatti ja kasvikset.
5. Täytä tortillat mielesi mukaan.

### **Old El Paso™**

Tuotteidemme historia ulottuu aina intiaanien ja espanjalaisten ensikohtaamiseen. Tuolloin intiaanien ruokavalio sai espanjalaisia vaikutteita ja lopputuloksena syntyi ruokia, joita nykyään kutsutaan meksikolaiseksi ruoaksi. Old El Paso™n historia ulottuu vuoteen 1917, jolloin yritys perustettiin El Pason pikkukaupungissa New Mexicossa. Tuotemerkki Old El Paso™ rekisteröitiin vuonna 1938 ja tuotteet saapuivat Pohjoismaihin 1980-luvun alussa. Lisää jännittäviä meksikolaisia reseptejä löydät kotisivuiltamme [www.oldelpaso.fi](http://www.oldelpaso.fi).