



# ΗΙΕ ΒΙΛ Cooking Club



## ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΙΑ ΑΠΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

### Υλικά

- 500γρ φιλέτο κοτόπουλο
- Μείγμα μπαχαρικών
- Αλάτι/πιπέρι
- Ελαιόλαδο
- Κόκκινα κρεμμύδια
- Πιπεριές χρωματιστές
- Πίττες τορτίγια
- Γιαούρτι στραγγιστό
- Αβοκάντο
- Χυμός λεμονιού
- Ντομάτα φρέσκα

### Διαδικασία

- Μαρινάrouμε το κοτόπουλο με το μείγμα μπαχαρικών, αλάτι, πιπέρι και το ελαιόλαδο
- Κόβουμε τις πιπεριές και το κρεμμύδι σε λωρίδες και τα σοτάρουμε σε αντικολλητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν λίγο
- Έπειτά αφαιρούμε τα λαχανικά από το τηγάνι και προσθέτουμε το κοτόπουλο
- Το σοτάρουμε το κοτόπουλο ώσπου να ροδοκοκκινίσει και προσθέτουμε τα λαχανικά
- Ακολουθώς ετοιμάζουμε την σάλτσα, αφαιρώντας τα σποράκια από την ντομάτα. Κόβουμε την ντομάτα και το αβοκάντο σε κύβους και προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά.

