

Fajitas con ensalada de chorizo

Fuente: www.supercerdo.cl

Ingredientes:

- 4 CHORIZOS Super cerdo
- 2 tazas de choclo cocido
- ½ pimentón verde picado o en tiritas delgadas
- ½ pimentón rojo picados o en tiritas delgadas
- ½ pimentón amarillo picado
- 1 cdta de semillas de comino
- 2 cebollines picados
- 3 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 pizca de ají en salsa
- 1 cda de cilantro picado fino
- 1 cdta de jugo de limón
- 12 tortillas de trigo , medianas

Preparación:

Para los chorizos: Calentar una parrilla o plancha de cocina . Cocinar los chorizos por 10 minutos volteándolos para que tomen un color dorado parejo. Luego trozarlos en cubos pequeños y reservar. En un bowl, combinar choclo, semillas de comino, sal y pimienta, añadir jugo de limón, cebollines, cilantro y pimentones rojo, amarillo y verde. Emulsionar con aceite de oliva. Finalmente agregar los chorizos picados y si se quiere algunas gotas de ají en salsa. Colocar una porción de ensalada en el centro de una tortilla mejicana y doblar a la mitad y luego enrollar formando un cono. Ordenar en una fuente hasta tenerlas listas y servir de inmediato.

