



1  
Очистите куриное филе от больших прожилок, нарежьте полосками, болгарский перец и репчатый лук – кубиком. Измельчите чеснок и зелень. Нарежьте каждую пластинку сыра на несколько кусочков.



2  
Разогрейте сковороду с растительным маслом, прожарьте чеснок с курицей до полной готовности мяса (около 5-7 минут). Переложите курицу на отдельную тарелку.



3  
На сковороде обжарьте мелконарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте перец. Когда овощи подрумянятся (около 2-3 минут), добавьте к ним фасоль вместе с жидкостью, посолите. Добавьте зелень. Перемешайте ингредиенты, тушите 5 минут и выключите огонь.



4  
Разделите ингредиенты на 4 равные части для 4 лепешек. Возьмите первую тортилью, положите на лепешку листья салата, выложите курицу и овощи со сковороды. Положите кусочки сыра. Затем заверните буррито в форму конверта и обжарьте около минуты с каждой стороны. Повторите с оставшимися лепешками.



5  
Подавайте, разрезав буррито на части.