

Τάκος με γαρίδες και σώς καυτερής πιπεριάς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 450 γρ. γαρίδες καθαρισμένες
- 15 ml. ελαιόλαδο
- 45 ml φρέσκο χυμό λάιμ
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 1/2 κ.γ. σκόνη τσίλι
- 1/8 κ.γ. πιπέρι καγιέν
- 6 τορτίγιες
- 1 ντομάτα κομμένη σε κυβάκια
- 1/2 μαρούλι χοντροκομμένο
- 60 γρ. τσένταρ τριμμένο
- 2 κόκκινες τσίλι πιπεριές ψημμένες και καθαρισμένες
- 45 γρ. ξινόγαλο
- 120 γρ. γιαούρτι
- 1/8 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1/8 κ.γ.
- Αλάτι 1/4 κ.γ.
- 1/8 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- 1/8 κ.γ. σκόνη κρεμμύδι
- 1/8 κ.γ. ξερό θυμάρι
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 3 άτομα

Σε ένα μπόλ αναμιγνύουμε το λάδι, το χυμό του λάιμ, τη σκόνη του σκόρδου και του τσίλι και το πιπέρι καγιέν. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε τις γαρίδες. Καλύπτουμε το μπόλ με μεμβράνη και αφήνουμε τις γαρίδες να μαριναριστούν για περίπου μισή ώρα.

Στο μεταξύ, για να φτιάξουμε τη σάλτσα, αναμιγνύουμε σε ένα μπόλ την πιπεριά, το γιαούρτι, το ξινόγαλο, τον μαϊντανό, το πιπέρι, το αλάτι, τη σκόνη του σκόρδου και του κρεμμυδιού και το θυμάρι.

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε τις γαρίδες. Σωτάρουμε τις γαρίδες για 3-4 λεπτά μέχρι να μαγειρευτούν.

Για να φτιάξουμε τα τάκος:

Παίρνουμε μια τορτίγια, τοποθετούμε πάνω της λίγες γαρίδες, μαρούλι, ντομάτες, το τριμμένο τυρί και τη σάλτσα καυτερής πιπεριάς. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με τις υπόλοιπες τορτίγιες. Σερβίρουμε τις τορτίγιες ανοιχτές ή τις τυλίγουμε σε ρολό.

Πηγή: cookbox.com.cy