Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε Τζίντζερ με Σάλτσα Γουακαμόλε

Για το Μαρινάρισμα (8 ώρες πριν το μαγείρεμα):
Από το προηγούμενο βράδυ, βάζουμε σε ένα μπολ τα φιλέτα κοτόπουλου και προσθέτουμε τη πάπρικα, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι. Παράλληλα τρίβουμε το τζίντζερ στον τρίφτη και μαζί με το ξύσμα και το χυμό από 2 λάιμ, τα προσθέτουμε και αυτά στο μπολ με τα φιλέτα. Τέλος προσθέτουμε και τις 2 κουταλιές Κόλιανδρο, ανακατεύουμε και τα αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστούν έως την επόμενη μέρα.

Όταν έρθει η ώρα να το μαγειρέψουμε, βάζουμε ένα τηγάνι στη φωτιά και ρίχνουμε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδου. Το αφήνουμε να κάψει και βάζουμε τα φιλέτα για πολύ λίγο μέσα μέχρι να πάρουν χρώμα και μετά τα βάζουμε σε ένα ταψάκι και στο φούρνο για 15 λεπτά στους 180 βαθμούς.
Όσο κοτόπουλο ψήνεται στο φούρνο, εμείς ξεκινάμε τη Σάλτσα Γουακαμόλε.

Β

Για τη Σάλτσα Γουακαμόλε:
Παίρνουμε τα αβοκάντο, τα ξεφλουδίζουμε, βγάζουμε το κουκούτσι και τα βάζουμε σε ένα μπολ και εκεί τα λιώνουμε χρησιμοποιώντας ένα πιρούνι.

Έπειτα προσθέτουμε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, αλάτι πιπέρι και το χυμό από 2 λάιμ Παίρνουμε τις ντομάτες, βγάζουμε τα κουκούτσια (κρατάμε μόνο τη σάρκα), τις ψιλοκόβουμε και τις ρίχνουμε μέσα στο μπολ με το λιωμένο αβοκάντο.

Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και με την κόκκινη πιπεριά τσίλι (αν κάποιος θέλει τη σάλτσα πιο καυτερή μπορεί να προσθέσει άλλη μια πιπεριά) και τη ρίχνουμε και αυτή στο μπολ και ανακατεύουμε με τη βοήθεια ενός κουταλιού έτσι ώστε να μη λιώσει η ντομάτα και διορθώνουμε με αλάτι και πιπέρι ή λάιμ σε περίπτωση που θελήσουμε να δώσουμε παραπάνω ένταση.

Η σάλτσα καλό θα ήταν να ετοιμαστεί μισή ώρα περίπου πριν το σερβίρισμα για να μπει στο ψυγείο και να είναι δροσερό την ώρα που θα σερβιριστεί.

Β

Για τα Τσιπς:
Κόβουμε τις τορτίγιες στα 4 και τις περνάμε από αντικολλητικό τηγάνι μέχρι να γίνουν τραγανές και έπειτα τις πασπαλίζουμε με πάπρικα για χρώμα και γεύση.

Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε Τζίντζερ με Σάλτσα Γουακαμόλε

Μόλις ετοιμαστεί το κοτόπουλο, είμαστε έτοιμοι για σερβίρισμα.

Υλικά
- Μαρινάρισμα Κοτόπουλου:
- 4 Φιλέτα Κοτόπουλο
- 5 κουταλιές της σούπας Πάπρικα
- 3 Λάιμ (χυμός - ξύσμα)
- Ελαιόλαδο β€“ Αλάτι β€“ Πιπέρι
- 2 κουταλιές της σούπας Κόλιανδρο (σε σπόρους)
- Τζίντζερ
- Σάλτσα Γουακαμόλε:
- 4 Αβοκάντο
- 2 Λάιμ (χυμός)
- Ελαιόλαδο β€“ Αλάτι - Πιπέρι
- 2 Τομάτες (από τις οποίες αφαιρούμε πρώτα τα σποράκια)
- 1 Πιπεριά Τσίλι (σε περίπτωση που κάποιος τη θέλει πιο καυτερή μπορεί να προσθέσει άλλη μια)
- Τσιπς:
- 4 Τορτίγιες

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά
Άτομα: 6