



Fáciles y deliciosas fajitas de pollo

Nutrición, 12/10/2020



¿Necesita una comida sencilla y vibrante entre semana que le encantará a la familia? Arme estas fajitas de pollo fáciles y podrá crear sus propias obras maestras en la mesa

Ingredientes

2 pechugas de pollo grandes, finamente rebanadas 1
cebolla morada, finamente rebanada 1 pimiento rojo en
rodajas Para el adobo

1 cucharada colmada de pimentón ahumado 1
cucharada de cilantro molido 1 pizca de comino molido 2
dientes de ajo medianos, triturados 4 cucharadas de
aceite de oliva Jugo de 1 lima 4-5 gotas de Tabasco
Servir

6 tortillas medianas bolsa de ensalada mixta Método

PASO 1 Caliente el horno a 200C / 180C ventilador / gas 6 y envuelva 6 tortillas medianas en papel de aluminio. PASO 2 Mezcle 1 cucharada colmada de pimentón ahumado, 1 cucharada de cilantro molido, una pizca de comino molido, 2 dientes de ajo machacados, 4 cucharadas de aceite de oliva, el jugo de 1 lima y 4-5 gotas de Tabasco en un recipiente con una pizca grande de sal y pimienta. PASO 3 Agregue al adobo 2 pechugas de pollo finamente rebanadas, 1 cebolla roja finamente rebanada, 1 pimiento rojo rebanado y 1 chile rojo finamente rebanado, si lo usa. PASO 4 Caliente una sartén hasta que esté humeante y agregue el pollo y la marinada a la sartén. PASO 5 Mantenga todo en movimiento a fuego alto durante unos 5 minutos con unas pinzas hasta que obtenga un agradable efecto carbonizado. Si su sartén es pequeña, es posible que deba hacer esto en dos lotes. PASO 6 Para comprobar que el pollo está cocido, busque la parte más gruesa y parta por la mitad; si alguna parte aún está cruda, cocine hasta que esté lista. PASO 7 Ponga las tortillas en el horno a calentar y sírvelas con el pollo cocido y una bolsa de ensalada mixta.