

Fajitas simples de pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/fajitas-simples-de-pollo>

Preparación

Limpiar y trocear la cebolla en tiras largas. Cortar los pimientos en tiras largas. Limpiar y cortar las pechugas de pollo en tiras largas y colocar en un tazón; añadirle sal y pimienta y mezclar bien. En una sartén grande, caliente 1 cucharada de aceite de oliva y añadir el pollo a la misma. Cocine el pollo durante 5 a 10 minutos hasta que esté completamente cocido y ligeramente dorado, pero no quemado. Retire el pollo de la sartén, y limpie la sartén. Añadir otra cucharada de aceite de oliva a la sartén y calentar. Agregue la cebolla y cocine por un par de minutos hasta que esté ligeramente translúcida. Añadir los pimientos y cocine por unos minutos más. Agregue el pollo a la sartén, con la mezcla de pimientos y cebollas y cocine por un minuto. Coloque el pollo y los pimientos en una fuente y servir sobre las tortillas, con crema agria y salsa chili.



Ingredientes

- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 3 Pechugas de pollo sin hueso y sin piel
- 1 Pimiento rojo
- 1 unidad/es Pimiento verde
- 1 Chile Jalapeño (opcional)
- 1 Cebolla
- 1 poco Salsa chili
- 1 poco Crema agria
- 8 unidad/es Tortillas

Categorías

Un día normal, Mexicana, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal