

# Fajitas de pollo ( TEX MEX )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Rebeca Ribeiro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Antes de cerrar la fajita poner una cucharadita de mahonesa.

## Descripción:

De sobra conocidas... yo uso muslos de pollo, porque quedan mucho más jugosos que la pechuga.

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 tortillas de trigo
- 4 muslos de pollo deshuesados
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo
- Mezcla de especias para fajitas

## Preparación:

### Paso 1

Cortar las verduras en tiras de 1/2 cm. de grosor.

### Paso 2

Echarlas en una sartén con un poquito de aceite y pochar poniendo una tapadera.

### Paso 3

Cuando casi estén pochadas las verduras, añadir 2 cucharaditas de mezcla de fajitas y mover.

### Paso 4

Echar el pollo cortado también en tiras, cocinar y en el último momento echar 3 cucharaditas de la mezcla, remover y dejar 1 minuto más.

### Paso 5

Poner en la tortilla y enrollar.

