

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Virginia Serran



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 pechuga de pollo grande
- 1 cebolla mediana
- Medio pimentón rojo
- 1 tomate mediano
- Varias ramas de cilantro
- Sal, pimienta y un toque de paprika para el pollo
- el zumo de medio limón,
- 1 paquete de tortillas de trigo (las consigues en supermercados)
- Para el guacamole:
- 1 aguacate pequeño
- Medio limón Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Abre el aguacate, quítale la piel y pícalo en trozos medianos. Ponlo en un recipiente profundo y usando un tenedor machácalo hasta hacerlo puré. Preparación fajitas: Agrégale un chorro de limón y una pizca de sal. Mezcla bien y reserva.

Paso 2

Preparación fajitas: Primero pica la cebolla, pimentón, tomate y ají picante en julianas (tiritas largas). Pica el pollo también en tiras. Condimenta el pollo con sal, pimienta y un toque de paprika.

Paso 3

En una sartén grande saltea a fuego alto los vegetales en este orden: cebolla, pimentón, ají picante y tomate. Saca los vegetales de la sartén, pero tenlos a mano porque en esa misma sartén, aun a fuego alto, coloca otra

cucharada de aceite y cocina las tiras de pollo hasta que estén doradas por ambas caras. La idea es que quede una capa ligeramente crujiente por fuera y jugoso por dentro....

Paso 4

Cuando esté listo mézclalo con los vegetales previamente salteados y rectifica sal de ser necesario. Sirve en una bandeja y agrégale tallos y hojas de cilantro picados con la mano y un chorro generoso de limón. Para comer, simplemente toma una tortilla de trigo, úntala con el guacamole, agrégale el salteado de pollo y vegetales