Fajitas de pollo (TEX MEX)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Herminia Ruiz G



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 tambien 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.