

Relleno de fajitas [BÁSICO]



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

Creador: Moria **Recetizador:** andrea suarez



Descripción:

Lo básico más básico, tanto, que pido disculpas por ello. Sin embargo no es la primera vez que veo a gente de mi entorno gastando dinero de más en esas bolsas de "relleno de fajitas" congeladas de marcas varias, y quería brindar la posibilidad de hacerlo en casa con ingredientes que más o menos todos tenemos por ahí. (Número de comensales orientativo)

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El truco del pan para retener el agua es bueno. ¡Juega con especias para obtener sabores distintos!

Ingredientes para 3 personas :

- Pechuga o solomillo de pollo
 - Pimiento rojo no muy maduro
 - Champiñones
 - Cebolla
 - Un par de tomates maduros
 - Pimienta, sal, aceite de oliva y especias al gusto.
-

Preparación:

Paso 1

- Troceamos el pollo (también podemos usar pavo), bien en tiras, dados... Como nos guste, y reservamos. - Lavamos y troceamos también la cebolla, el pimiento, y los champiñones; reservamos. - Ponemos una sartén donde nos quepa todo con holgura a calentar, con una o dos cucharadas soperas de aceite y nos ponemos a picar, triturar o rallar los tomates.

Paso 2

- Una vez esté el aceite caliente, ponemos la cebolla y el pimiento, los dejamos que se hagan unos minutos y cuando veamos que han pasados unos 3 - 5 minutos, añadimos el pollo, y los champiñones. - Pasado el mismo tiempo, incorporamos el tomate, ponemos las especias y dejamos hacerse según nuestro gusto. - La sal no olvides añadirla al final, y si te ha quedado demasiado caldoso... Puedes poner una rebanada de pan en una esquina para que se beba el caldo. ¡Saludos!