

**Creador:** La Cerda **Recetizador:** Nuria Arias



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Debo admitir que me encantan y en casa las hacemos bastante seguido, lo bueno que tienen es que si no tienes todos los ingredientes puedes inventar un relleno alternativo.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla grande
- 1 Pechugas de pollo
- Sal
- Aceite de oliva
- Sazonador de fajitas
- Tortillas de trigo

## Preparación:

### Paso 1

Lavamos, limpiamos y cortamos en tiras los pimientos y las cebollas. Los ponemos a freír en aceite caliente.

### Paso 2

Mientras cortamos la pechuga en tiras. Cuando los pimientos y las cebollas están tiernas agregamos las pechugas.

### Paso 3

Prepara las tortillas como indique el fabricante. En mi caso las coloco un par de minutos de cada lado en un tostador.

### Paso 4

*Cuando esté dorada la pechuga, agregar el sazónador y cocinar el tiempo indicado (ojo con la cantidad porque puede quedar demasiado picante).*

## **Paso 5**

*Rellenamos las tortillas colocando la preparación en el centro y sin acercarse mucho a los bordes. Cerramos y colocamos un mondadientes para que no se abra. Espero que las disfruten tanto como nosotros!*