Fajitas

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

Creador: La Cerda **Recetizador:** Angie Lobo Camp



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 sazonador 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!