

## Fajitas de pollo



### Nombre de la receta

Fajitas de pollo

### Tiempo

1.5 Horas

### Dificultad

Sencilla

### Personas

3

### Alérgenos

Gluten

### Descripción

Fajitas de rellenas de pollo, verduras y salsas.

### Lugar originario de la receta

Méjico

### Ingredientes

- 250 gramos de pechuga de pollo
- 1 pimiento verde grande
- 1 pimiento rojo grande

- 1 cebolla grande
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 6 tortas de trigo
- al gusto de especias para fajitas
- 6 cucharadas soperas de salsa de tomate (opcional)

## Pasos

**1** Para preparar nuestras ricas y sencillas fajitas, lo primero que haremos será cortar la pechuga de pollo en tiras pequeñas.



**2** A continuación las doramos en una sartén con una cucharada de aceite.



**3** Cuando estén doradas, las sacamos a un plato y las reservamos.



**4** A continuación cortamos en juliana la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde.



**5** Cogemos una sartén limpia grande y echamos el aceite de oliva. Cuando esté caliente añadimos la cebolla y esperamos un minuto para que se poche un poco.



**6** Poco después añadimos el pimiento y lo pochamos todo.



**7** La verdura la haremos al gusto de cada uno. Personalmente me gusta que esté bastante pochada, pero se puede comer sin cocinarla tanto. Para que el pimiento se poche deberemos remover bastante tiempo con cuidado de que no se queme la cebolla. Quitamos todo el aceite que podamos de sofreír la verdura para que las fajitas no queden aceitosas.



**8** El siguiente paso es echar el pollo y calentarlo junto con la misma.



**9** El último paso es echar el preparado de fajitas y remover todo el relleno. Tras un minuto, ya lo tenemos listo para rellenar las tortas de trigo.



**10** Para preparar las tortas, sólo las tendremos que poner en un plato y meterlas en el microondas a máxima potencia entre 10 y 15 segundos.



**11** La sacamos y echamos un poco de relleno en uno de los extremos. Si lo deseamos podemos echar salsa de tomate, o salsa de pimiento al gusto, para que nos queden aún más jugosas como en este caso.



**12** Para doblarlas, comenzaremos por doblar la parte inversa al extremo donde hayamos echado el relleno. Posteriormente doblamos un lado hacia el centro y por último el otro. Para mantener el cierre podemos doblar el último cierre con la parte inferior de la torta. ¡Quedarán listas para comer!



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Juan Manuel Jurado