

FAJITAS DE POLLO

PREPARACION: 14 MINUTOS

TIEMPO PARA COCINAR: 16 MINUTOS

Porciones: 8

INGREDIENTES

- 2 libras de pechuga de pollo cortada en tiras finas
- Tortillas de maíz o harina

ESCABECHE

- 1/4 de taza de cilantro picado
- Jugo de un limón (aproximadamente 2 cucharadas)
- 1 cucharada de aceite de cocina
- 1 cucharada o 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de oregano seco
- 1 cucharada de sal
- 1/2 cucharadita de pimenton
- Pizca de pimienta blanca

PARA PIMIENTOS Y CEBOLLAS

- 2 cucharadas de aceite de cocina
- 2 pimientos morrones, cortados en tiras
- 1/2 cebolla grande, cortada en tiras
- pizca de sal (opcional)

DIRECCIONES

1. Agregue todos los ingredientes para la marinada en un tazón grande para mezclar.
2. Cortar las pechugas de pollo en tiras finas.
3. Agregue el pollo a la marinada y mezcle.
 - a. Mezcle hasta que el pollo esté cubierto.
4. Cubra y deje reposar durante 8-10 minutos.
5. En una sartén grande a fuego medio-alto agregue 1 cucharada de aceite de cocina.
6. Agregue los pimientos, la cebolla y una pizca de sal (opcional).
7. Cocine, revolviendo ocasionalmente, durante unos 8 minutos, hasta que las verduras estén blandas.
8. Retirar de la sartén, colocar en un tazón grande y reservar.
9. Agregue una cucharada de aceite de cocina a la sartén.
10. Agregue el pollo marinado y cocine por aproximadamente 8 a 10 minutos, hasta que el pollo esté completamente cocido.
11. Agregue los pimientos y las cebollas a la sartén, mezcle con el pollo y retire del fuego.

Notas:

