

## Fajitas de Pollo



### Ingredientes:

- 1 kilo de pechuga de pollo cortada en tiritas
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva, y sazónador de fajitas

Los ingredientes pueden modificarse, hay gente que le gustan con mitad de carne de pollo y mitad de ternera, o solamente de ternera, para gustos los colores, yo me pilló sólo con pollo, al igual que si tenéis podéis añadirle también pimiento amarillo.

1º. Cortamos tanto la pechuga como los pimientos en tiritas, y la cebolla la picamos o en tiras como cada uno prefiera.

2º. En una sartén grande ponemos el aceite y cuando esté bien caliente añadimos la pechuga, y la doramos, sacamos y reservamos.

3º. En ese mismo aceite doramos la cebolla, y cuando ya esté doradita añadimos los pimientos y dejamos freír hasta que estén en su punto, añadimos la pechuga que ya teníamos hecha, y el sazónador de fajitas, y dejamos cocinar unos minutos para que el sazónador haga su trabajo.

4º. Servir en una fuente y listas para rellenar las tortitas y a comerlas.