

Fajitas de pollo en sartén



Taste!
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.

INGREDIENTES:

- 1 ½ libras de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel cortadas en tiras finas
- 3 pimientos morrones y uno verde, amarillo y rojo, sin corazón y cortados en tiras
- 1 cebolla amarilla en rodajas finas
- 2 dientes de ajo, picados
- 3 cucharadas de aceite
- 1 lima
- 1/4 taza de cilantro fresco, picado
- 3 cucharadas de condimento para fajitas de tu elección
- 8-10 tortillas de harina pequeñas
- Ingredientes para fajitas: crema agria, aguacate, salsa, queso rallado

INSTRUCCIONES:

- 1 Precaliente el horno a 425 grados F.
- 2 Engrase ligeramente una bandeja para hornear grande con aceite en aerosol. Coloque los pimientos y las cebollas uniformemente en la sartén y coloque el pollo encima.
- 3 Espolvoree el condimento sobre el pollo y las verduras. Coloque el ajo picado encima del pollo; rocíe aceite de oliva por toda la sartén.
- 4 Mezcle todo y extiéndalo en una capa uniforme por toda la sartén.
- 5 Cocine durante 15 a 20 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido. Sirva en tortillas calientes con los aderezos deseados.