

# FAJITAS DE POLLO



## Preparación

En una cazuela con aceite bien caliente añadir el pollo cortado a dados o tiras. No remover hasta que la parte de abajo esté bien dorada.

Cortar los pimientos y la cebolla a tiras o a rodajas. Si en casa cuestán los pimientos probar con otra verdura que os guste mucho. No serán las originales pero lo importante es disfrutar.

Una vez el pollo esté bien dorado por todos los lados, añadir los pimientos y la cebolla y remover. Tienen que quedar crujientes así que no te pases con el tiempo.

Una vez está todo listo, añadir las especias para fajitas mexicanas, remover, apagar el fuego pero seguir removiendo hasta que esté bien integrado todo.

Dejar reposar unos minutitos antes de servir.

## INGREDIENTES

500 GR DE PECHUGA  
DE POLLO  
1 PIMIENTO ROJO  
1 PIMIENTO VERDE  
1 PIMIENTO  
AMARILLO  
1 CEBOLLA  
ESPECIAS PARA  
FAJITAS