Receta de Fajitas de Pollo

29 Jul 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de uno de los platos con más éxito entre la gente joven, son muy fáciles de preparar y son muy socorridas en comidas o cenas rápidas, espero que os gusten estas **Fajitas de Pollo**.

Ingredientes

- Tortillas de trigo (seis)
- Salsa mexicana o de tomate, si se prefiere más suave (150grs)
- Pechuga de pollo a la plancha (400grs)
- Pimienta negra
- Sal
- Maíz (un bote (opcional)
- Queso Arla Finello Tex-Mex (una bolsa)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar el pollo en taquitos y sazonar con un poco de sal y pimienta
2. Dorar un poco en una sartén con un poquito de aceite de oliva, reservar
3. Cortar los pimientos y la cebolla en tiritas y rehogar en el mismo aceite del pollo
4. Preparar las tortillas poniendo un poco de salsa en el centro, después poner las verduras, el pollo, el maíz y por último el queso Arla Finello
5. Cerrar las tortillas y calentarlas en una sartén a fuego medio con un poco de aceite durante dos o tres minutos, dándoles la vuelta para dorar toda la superficie
6. Cuando el queso esté fundido retirar de la sartén y servir calientes
7. Si queréis las podéis hacer gratinadas, colocar las fajitas ya preparadas en la bandeja del horno, añadir queso por toda la superficie y gratinar unos cinco minutos
8. Servir calientes y....buen provecho!!!