

## FAJITAS DE POLLO, **PIMIENTOS Y CEBOLLA**

(Tiempo de elaboración: 45 minutos)

## <u>Ingredientes</u>

- 400 gramos de pollo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla
- Fajitas
- Sazonador Old El Paso

## Elaboración

Este es un fantástico ejemplo de lo que es la cocina mexicana.

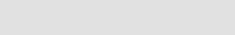
Una vez las probéis, estoy seguro de que las cocinaréis todas las semanas.



- Partimos todos los ingredientes en cuadraditos, tanto las **verduras** como el **pollo**. Debemos dejar todo separado en platos diferentes.
- Utilizaremos la misma sartén para freír todo en el siguiente orden:
  - Pimientos
    - Cebolla - Pollo

Mientras cocinamos el pollo añadimos una cucharada sopera del sazonador. Este último hará que sea más o menos picante, asique en función de vuestros gustos le podéis echar más o menos.

Podéis acompañar esta fantástica comida con salsa agria o guacamole:



Receta Salsa Agria



Receta Guacamole

