



Fajitas de pollo



40 min



4 tortillas de trigo
150 g de pollo
1/2 pimientos variados
Tomate frito
50 g cebolla
1 diente de ajo
1 guindilla
1/2 cuchara de **pimentón picante**
Aceite de oliva
Sal y **pimienta**

1 Cortar los pimientos y la cebolla en tiras.

Poner dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente **añadir los pimientos, la cebolla, una pizca de sal y reahogar bien durante 15 minutos** y **añade** un par de cucharadas de **tomate frito**. Mientras se van haciendo las verduras **se parte el pollo también a tiras**, añadir sal y pimienta y reservar.

2 En otra sartén se ponen dos cucharadas de aceite de oliva, una guindilla (puedes usar pimienta de cayena) y un diente de ajo pelado y sin picar. Cuando el aceite esté caliente **añadir el pollo a tiras y saltear hasta que esté dorado**. Retirar el ajo y la guindilla. **Juntar el pollo y las verduras**. Remover bien y **apartar del fuego para no quemarlo**.

3 Calentar las tortitas y rellenarlas con la mezcla cocinada. **¡Servir y disfrutar!**

* **Puedes acompañar** esta receta **con guacamole**.