

FAJITA DE POLLO



Preparación

Comenzamos esta receta pelando la cebolla y picándola para después sofreirlo, en la sartén añadiremos 2 cucharada soperas de aceite.

Limpiaremos y picaremos los pimientos para añadirse a la cebolla hasta que cojan un color amarillo pardo. Justo aquí añadiremos la guindilla cortada por la mitad para que suelte todo el jugo.

Añadimos la pechuga de pollo picada en trozos pequeños y dejaremos cocinar durante 5 minutos hasta que se empiece a tostar. Una vez tengamos el pollo tostado añadiremos las salchichas mexicanas o picantes cortadas en laminas finas y pequeñas. Dejaremos cocinar y le añadiremos el Tabasco de chile verde.

Cuando ya tengamos todo sofrito, lo apartaremos en un plato o recipiente y en esa misma salten tostaremos las tortitas por ambos lado para que se empapen del jugo de la verdura.

Ingredientes

Tortitas.

Pollo.