

# Receta

## Fajitas de Pollo



sencillas & deliciosas!

Las Fajitas son un auténtico platillo de la cocina Tex-Mex, el cual fué originalmente preparado por los rancheros mexicanos en texas con tiras de carne de res asada a la plancha con cebolla y acompañada con chiles verdes sobre una tortilla de harina de trigo. Hoy en día las fajitas se preparan no sólo con carne de res, sino también con pollo o pescado, servidas en una **sartén de hierro colado** con cebollas y pimientos morrones asados.

### Ingredientes para 4 porciones:

- 400g pechugas de pollo
- 3 cebollas
- 3 pimientos (rojo, verde y amarillo)

**Fajita Mix\*** condimento

**Guacamole\***

Crema fresca (nata)

1 lata de **Frijoles Refritos\***

18 **Tortillas** de harina\*

**Scharfe Sauce** „Hot“ or „Medium“\*

Salz, Pfeffer

**Chiles Jalapeños Nachos\***

\*(disponible en nuestra tienda)

**Guacamole** en bolsa de 500g, congelado (-18°C)  
**Artículo-Nr.: 100162**



**Ambient Tortillas de trigo 6"**  
Ø apróx. 16cm, bolsa con 18 piezas  
**Artículo-Nr.: 205003**



**Chiles Jalapeños Nachos**  
en rodajas, lata con 210g  
**Artículo-Nr.: 000462**



**Salsa Casera roja**  
lata con 210g  
**Artículo-Nr.: 300203**



**Fajita Gewürz**  
condimento para preparar fajitas, bolsa de 1,5kg  
**Artículo-Nr.: 301736**



**Frijoles Refritos Bayos**  
en lata de 430g  
**Artículo-Nr.: 100506**



**Salsa Melinda Extra Picante XX**  
Botella con 140ml  
**Artículo-Nr.: 300012**

Se corta la pechuga de pollo, los pimientos y las cebollas en tiras. Se sazona el pollo con el **condimento para fajitas**.

Se sofríen las cebollas en una sartén grande, se agrega el pollo y se fríe a fuego alto, una vez cocido el pollo se le agregan los pimientos cortados en tiras. Una vez dorados los pimientos se sazonan las fajitas con sal y pimienta al gusto y se cocinan a

fuego lento durante un cuarto de hora.

Se calientan los **frijoles** en una cazuela a fuego medio, en caso de estar muy espesos se les puede agregar un poco de agua. Se calientan las **tortillas** en una sartén o en el microondas y se sirven junto con los **frijoles**, el **guacamole**, la crema fresca, **chiles jalapeños** y alguna **salsa** de su elección para acompañar las fajitas.