

Receta de Fajitas de Pollo y Aguacate

11 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estas **Fajitas de Pollo con Aguacate**, muy ricas y recomendables para vuestras cenas rápidas o con amigos que quedarán encantad@s con este exquisito plato.

Ingredientes

- Tortillas mexicanas (ocho)
- Pechuga de pollo en tiritas (700grs)
- Aguacates (dos)
- Pimiento rojo, amarillo y verde (uno de cada)
- Cebolleta (una)
- Ajos (dos dientes)
- Limón (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Comino
- Perejil

Modo de Preparación

1. Salpimentar las tiritas de pollo y colocarlas en un bol
2. Añadir los ajos picados en láminas, una cucharadita de comino, el zumo de limón y un chorrito de aceite
3. Mezclar bien todos los ingredientes y dejar macerando una media hora
4. Picar los pimientos y la cebolleta en juliana y poner en una sartén con un chorrito de aceite y un poco de sal, dejar que se pochen bien
5. Escurrir el pollo y saltearlo en una sartén con un chorrito de aceite, añadirlo a la sartén de las verduras y mezclar bien
6. Calentar las tortillas en una sartén sin aceite
7. Rellenarlas con la mezcla de verduras y pollo
8. Pelar los aguacates y añadir unas rodajas a la mezcla de pollo y pimientos
9. Cerrar las tortillas enrollándolas, servir adornadas con unas hojas de perejil y....buen provecho!!!