



FAJITAS

DE POLLO



## INGREDIENTES:



**PIMIENTO ROJO**



**PIMIENTO VERDE**



**CEBOLLA**



**PECHUGA DE POLLO**



**TORTITAS DE MAÍZ O TRIGO**



**ACEITE**



**SAL Y PIMIENTA**

## PASO A PASO:

- 1) Lava los pimientos con agua



- 2) Corta los pimientos y la cebolla en tiras alargadas



3) Corta las pechugas en tiras finas



4) Pon a calentar aceite en una sartén grande (pide ayuda si lo necesitas)



5) Echa en la sartén las verduras troceadas



6) Una vez las verduras estén un poco hechas, añade las tiras de pollo

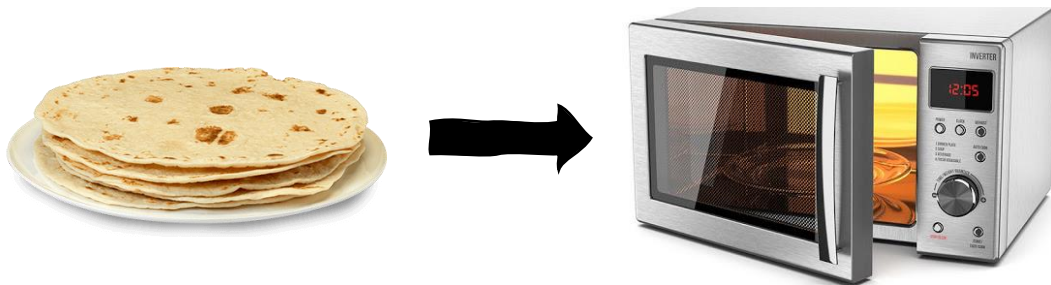




- 7) Mezcla bien todos los ingredientes hasta que se hayan terminado de cocinar, déjalos reposar y **¡recuerda apagar el fuego!**



- 8) Pon las tortitas en un plato y caliéntalas en el microondas entre 15 y 20 segundos.



- 9) Reparte con una cuchara el contenido en las tortitas y enróllalas



**¡LISTAS PARA COMER!**