



FAJITAS DE POLLO

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 500 g de fajitas de pollo limpias
- 1 pimiento verde, cortado en tiras
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 1 pimiento amarillo, cortado en tiras
- ½: taza de puré de tomate (120 ml)
- ¼: tazas de agua (60 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe las fajitas: agrega los pimientos y cocina hasta que estén ligeramente tiernos.
2. Añade el puré de tomate con el agua y el consomé: cocina 10 minutos o hasta que el pollo este tierno.
3. Sirve caliente con tortillas de maíz.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4