



FAJITAS DE POLLO CON POBLANO Y CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 500 g de fajitas de pollo
- 5 piezas de chile poblano
- ½ pieza de cebolla blanca rebanada
- 1 diente de ajo picado finamente
- 200 g de champiñones rebanados
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Salpimenta las fajitas de pollo.
2. Calienta una cucharada de aceite sobre una cazuela y añade las fajitas. Una vez cocidas retira del fuego y reserva.
3. Asa los chiles poblanos con cuidado de no quemarlos, mete en una bolsa de plástico y deja reposar por 5 minutos. Posteriormente, bajo chorro de agua retira la piel y las semillas. Escurre y corta en tiritas.
4. Sobre la misma cazuela, calienta la cucharada de aceite restante y acitrona la cebolla y el ajo, añade las tiritas de poblano y los champiñones. Cuece durante 5 minutos y añade las fajitas.
5. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4