



FAJITAS DE POLLO, PIMIENTOS Y CEBOLLA

(Tiempo de elaboración: 45 minutos)

Ingredientes

- 400 gramos de pollo
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla
- Fajitas
- Sazonador Old El Paso

Elaboración

Este es un fantástico ejemplo de lo que es la cocina mexicana.

Una vez las probéis, estoy seguro de que las cocinaréis todas las semanas.



1 Partimos todos los ingredientes en cuadraditos, tanto las **verduras** como el **pollo**. Debemos dejar todo separado en platos diferentes.

2 Utilizaremos la misma sartén para freír todo en el siguiente orden:

- **Pimientos**
- **Cebolla**
- **Pollo**

Mientras cocinamos el pollo añadimos una cucharada sopera del sazónador. Este último hará que sea más o menos picante, asique en función de vuestros gustos le podéis echar más o menos.

3 Podéis acompañar esta fantástica comida con salsa agria o guacamole:

 [Receta Salsa Agria](#)

 [Receta Guacamole](#)

