

FAJITAS TEJANAS DE POLLO

Ingredientes: (Pollo)

• 500 g de pechuga de pollo cortadas en tiras de 3" pulgadas de largo aproximadamente.

(Marinada)

- 1 chile dulce rojo cortado en cuadros
- 2 cebollines
- 3 ajos triturados
- 3 cdas de culantro fresco picado
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 sobre de Natuvia
- 1/2 cdita de hojuelas de chile picante
- 1/2 cdita de sal
- 1/4 cdita pimienta negra
- Jugo de un limón

Preparación: (Marinada)

- 1- Agregá esta marinada en una bolsa y el pollo en fajitas. Refrigerá toda la noche.

Preparación: (Pollo y marinada)

- 1- Calentá una sartén y vertí 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 2- Luego, agregá el pollo en fajitas marinadas y cociná hasta dorar.
- 3- Serví con frijoles molidos, tortillas, salsa fresca y natilla light con cebollines picados.

Ingredientes: (Salsa fresca)

- 1/2 cebolla morada picada fina
- 2 cdas de jugo de limón
- 1 sobre de Natuvia
- 2 tomates grandes rojos picados

Preparación: (Salsa fresca)

- Revolvé todos los ingredientes y serví inmediatamente.