

Fajitas de pollo

Ingredientes

- 75 g de lechuga romana
- ½ aguacate
- 1 cucharada de cilantro fresco
- 20 g de mantequilla
- 175 g de muslos de pollo deshuesados
- la sal y la pimienta
- ½ tbsp Tex-Mex condimento
- ¼ cebolla amarilla
- ¼ pimiento verde de campana
- 35 g de queso mexicano
- 60 ml crema agria (opcional)

Instrucciones

- Preparar las guarniciones. Picar la lechuga, los tomates y los aguacates. Reservar.
- Cortar la cebolla y el pimentón en rebanadas bastante finas.
- Con otro cuchillo y tabla de cortar diferentes, cortar el pollo en trozos delgados.
- Freír el pollo en mantequilla en una sartén grande a fuego medio-alto. Salpimentar a gusto. Cuando el pollo esté casi hecho del todo, añadir la cebolla y el pimentón.
- Bajar el fuego y seguir friendo la mezcla mientras la revuelves durante un par de minutos, hasta que el pollo esté cocinado completamente y las verduras estén un poco suaves.
- Poner la lechuga en un bol y añadir el pollo, la cebolla y el pimentón. Poner el queso rallado, el aguacate y el tomate picado encima y coronar con el cilantro fresco y quizá una cucharada de crema agria.

