

Ricetta: **Fajitas con pollo**

Author: WWW.MISYA.INFO

Sempre in tema di ricette messicane eccovi una deliziosa ricetta delle fajitas con pollo e peperoni.

La ricetta delle fajitas l'abbiamo preparata io ed Elena in occasione della nostra cena messicana della settimana scorsa. Le ricette messicane sono sempre un successo, piacciono a tutti e sono semplicissime da realizzare.

La marinatura del pollo conferisce a questo piatto un sapore veramente molto particolare che in contrasto con i peperoni lo rende speciale.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tortillas di farina
- 3 cucchiaini di olio evo
- 3 cucchiaini di miele
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di erba cipollina
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 4 fette di petto di pollo
- 1 peperone rosso
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 30 min + 30 minuti di riposo

Procedimento per preparare le Fajitas con pollo

Preparate una marinata mettendo in una ciotola il miele, l'olio, l'erba cipollina, il sale, il pepe, l'aglio e il peperoncino tritato.

Tagliate i petti di pollo a tocchetti e metteteli nella marinata. Ricoprite con una pellicola e lasciate riposare per mezzora almeno.

Arrostite il peperone, spellatelo, tagliatelo a listarelle e mettetelo da parte.

Cuocete il pollo insieme a qualche cucchiaino di marinata in una padella antiaderente.

Appena il pollo inizierà a rosolarsi, aggiungete i peperoni e fate cuocere ancora per un paio di minuti.

Stendete al centro di ogni tortilla qualche cucchiainata di pollo e peperoni.

Arrotolate e servite le fajitas con pollo e peperoni immediatamente.