

Fajitas de pollo



Ingredientes

- Tortilla de maíz o trigo
- Pechuga de pollo (unos 250 gr)
- 1 Cebolla mediana
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento amarillo
- ½ vaso de tomate triturado
- 2 dientes de ajo
- 1 chile o 1 pimienta de cayena (también puede ser Tabasco)
- ½ vaso de vino blanco
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Preparación relleno

- Limpiar los pimientos y trocearlos a tiras.

- Pelar y cortar la cebolla a la juliana.
- Pelar y cortar a láminas los ajos.
- Cortar las pechugas de pollo a tiras finas como el resto de alimentos.
- Encender Tortilla Chef con el termostato al número 3 y el temporizador al máximo.
- Echar los pimientos y la cebolla en la parte honda. Añadir una cucharada de aceite de oliva.
- Agregar un chile picado o un par de cayenas o unas gotas de tabasco. Al gusto.
- Cuando los pimientos empiecen a estar cocidos, añadimos las tiras de pollo y las láminas de ajo.
- Subir el termostato al 4 y echar el ½ vaso de vino blanco e ir removiendo. Cuando el alcohol esté evaporado volver a bajar la temperatura la número 3.
- Echar el ½ vaso de tomate triturado. Si hemos echado cayena, sacarlas antes.
- Ir removiendo durante unos 5 minutos. Cuando veamos que ya está todo dorado y el tomate triturado cocido podemos retirarlo y servirlo en un bol.

Preparación fajitas

- Poner el termostato de Tortilla Chef a una temperatura media, al número 3.
- Calentar las tortillas de maíz o trigo en la parte plana de Tortilla Chef durante 30 segundos a 1 minuto por lado.