

FAJITAS DE POLLO AL HORNO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 1 ½ libras de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel cortadas (contra la tiras) en tiras de 1/2 pulgada de grosor
- 3 pimientos morrones (yo use amarillo y rojo, sin corazón y en rodajas)
- 1 cebolla amarilla finamente rebanada
- 2 dientes de ajo picados
- Sazonador para las fajitas
- 3 cucharadas de aceite (aceite vegetal o de canola)
- 1 limón
- ¼ taza de cilantro fresco, picado
- 8-10 tortillas de harina o maíz pequeñas
- Topping para las fajitas: mantequilla crema o crema agria, aguacate en rodajas, pico de gallo, queso rallado

Sazonador para las fajitas:

- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 ½ cucharaditas de pimentón
- 1 ½ cucharaditas de comino
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de hojas secas de orégano
- ¼ cucharadita de pimienta de cayena opcional
- Sal y pimienta negra recién molida

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 425 F. (204 C), Engrasa un molde para hornear grande con aceite en spray o untarle con tus manos un poco de aceite de oliva, que quede todo cubierto.
2. Corta el pollo y las verduras en tiras, coloca las verduras uniformemente en el molde y pon el pollo encima.
3. Combina los ingredientes del sazónador de fajitas en un recipiente pequeño. Revuelve para combinar bien, luego espolvorea la mayor parte del condimento sobre el pollo y también sobre las verduras.

4. Coloca el ajo picado encima del pollo y echarle el aceite de oliva y el resto de sazón para fajitas y mezcla bien y extiéndelo en una capa uniforme en el molde.
5. Cocina durante 15-20 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido (165F si lo pruebas con un termómetro). Envuelve las tortillas de harina en papel aluminio y colócalas en el horno, calentar durante 5 minutos.
6. Saca todo del horno. Exprime el jugo de limón fresco sobre el pollo y las verduras y espolvorea el cilantro encima. Sirve en tortillas calientes con los toppings que tienes preparados