



**Consejos:**  
Para aderezos adicionales, pruebe el aguacate en rodajas, el queso rallado o el yogur griego sin grasa.

# Fajitas De Pollo En Sartén



## Ingredientes (Porciones: 5)

- Aceite en aerosol antiadherente
- 1 1/2 libras de tiras de pechuga de pollo
- 2 pimientos (cualquier color), en rodajas
- 1 cebolla roja pequeña, en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 10 tortillas de maiz
- 1 lima, en jugo
- 1/2 taza de cilantro picado

## Direcciones

1. Precaliente el horno a 425°F. Cubra ligeramente una bandeja para hornear grande con aceite en aerosol.
2. En un tazón grande, combine el pollo, los pimientos, la cebolla, el aceite y las especias. Mezclar bien. Extienda el pollo, los pimientos y las cebollas de manera uniforme en una bandeja para hornear.
3. Hornee de 18 a 20 minutos, hasta que el pollo esté bien cocido. Encienda el horno para asar y cocine otros 1-2 minutos. Mire con cuidado para que las verduras no se quemen.
4. Caliente las tortillas en el microondas durante 30 segundos o envuélvalas en papel de aluminio en el horno durante 3 a 5 minutos.
5. Exprima el jugo de lima sobre la mezcla de fajita mientras está caliente y cubra con cilantro. Sirve en tortillas calientes con cilantro.