

# FAJITAS DI POLLO

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA' : MEDIA

VOTO: 4/5

## INGREDIENTI:

6 filetti di petto di pollo  
olio extravergine di oliva  
Succo di limone  
4 spicchi di aglio affettati sottili  
2 cucchiaini di tequila  
1 cucchiaino di cumino in polvere  
1 peperone rosso tagliato a fette sottili  
1 peperone giallo tagliato a fette sottili  
1 cipolla rossa di Tropea tagliata a fette sottili  
8 tortillas

Sistemare il pollo in una terrina e versarvi la marinata composta da tequila, succo di limone, aglio, peperoncino, cumino, sale.

Coprire e far marinare in frigo per una notte (girandolo una volta).

Far abbrustolire in forno i peperoni e le cipolle e tenerli in caldo.

Scolare i filetti di pollo dalla marinata e cuocerli a fiamma viva in una padella in ghisa, poi tagliarli a fettine e saltarli in padella con i peperoni e le cipolle per qualche minuto.

Nel frattempo scaldare le tortillas nel forno per 10 min. avvolte in un foglio di alluminio.

Servire le fajitas accompagnate con tortillas, guacamole, lattuga tagliata sottile, salse piccanti.

[www.wildangels.it](http://www.wildangels.it)

