

# Fajitas de Pollo

2 pechugas de pollo, en mariposa y luego cortadas en tiras largas

PARA EL MARINADO:

1/4 taza de aceite

1 lima - jugo

2 cebolletas, recortadas y cortadas en trozos

2 chiles serranos - en cuartos (puede usar jalapeño) - opcional

un puñado de cilantro con los tallos, picado

2 dientes de ajo, picados en trozos grandes

Sal (cantidad generosa)

Mezclar todos los ingredientes en un bol.

Coloque las tiras de pollo en una bolsa con cierre hermético. Agrega la marinada. Masajea bien a través de la bolsa, asegurándote de que todo el pollo quede cubierto.

Aplana el pollo en la bolsa y retira el aire. Selle y coloque en el refrigerador durante la noche o por un mínimo de 6 horas.

PARA LA SALSA:

4 tomates Roma grandes o 6 pequeños

2 jalapeños - sin tallo

2 dientes de ajo sin pelar

1/4 taza de agua

cilantro picado

Sal

Coloca los tomates, los jalapeños y el ajo en una olla. Agrega el agua. Cubra el robo y cocine por unos 5 minutos. Buscamos los tomates para que suelten su jugo y suden un poco. No los estamos cocinando completamente.

Coloca los tomates y los jalapeños en una licuadora. Pelar el ajo y agregarlo también. Agregue la mitad del líquido procesado. Agregue sal y mezcle hasta que quede suave.

Si no tiene un blander de alta potencia, cuele la salsa para deshacerse de la cáscara de tomate y jalapeño. Agrega el cilantro y reserva. Puedes disfrutar de esta salsa a temperatura ambiente, tibia o fría.

PARA LAS FAJITAS:

16 tortillas de maíz

una cebolla grande amarilla o blanca, cortada en rodajas gruesas

1 pimiento verde, cortado en tiras

1/2 pimiento rojo grande, cortado en tiras

pollo adobado

1 tomate pequeño, finamente picado

Crema agria, salsa y puré de aguacate para servir

Sal y pimienta

Calentar una sartén y agregar la cebolla y los pimientos morrones. Agregue sal y pimienta. Cocine durante unos 7 minutos, a fuego alto, hasta que las verduras se ablanden y se doren un poco. Retirar a un plato.

Agrega el pollo a la sartén. Utilice una cuchara para quitar los grandes trozos de ajo, serrano y cebolleta. Agregue sal y pimienta. Cocine hasta que el pollo esté completamente cocido y ligeramente dorado. Deseche el líquido derretido para que pueda dorar la carne.

Regrese la cebolla y los pimientos cocidos a la sartén y mezcle con el pollo. Agregue los tomates y mezcle bien. Cocine por unos minutos.

Calienta las tortillas. Los envuelvo en papel de aluminio y los coloco en un horno a 300F (149 C) pero puedes calentarlos en una sartén seca.

Doble las tortillas y coloque un montón de pollo y verduras en el medio.

Sirva con aguacate, crema agria y salsa a un lado. ¡Disfrutar!