

Fajitas di pollo messicane



Le fajitas di pollo sono un tipico piatto messicano, molto conosciuto in tutto il mondo soprattutto grazie al fatto che ogni ristorante messicano che si rispetti le inserisce nel menu. Scoprirai che non è affatto difficile prepararle a casa.

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare le fajitas di pollo alla messicana. In una ciotola metti il pollo tagliato a

striscioline, spremici il lime, versaci 4 cucchiaini di olio di oliva, aggiungi il chili, l'aglio schiacciato, il cumino, il sale ed un pizzico di pepe. Mescola bene e lascia riposare in frigorifero.

Preriscalda il forno al massimo della potenza 200-210°C. In una padella antiaderente, scalda 2 cucchiaini di olio e saltaci le cipolle ed i peperoni tagliati a striscioline e mantienili al caldo.

Prendi il pollo marinato, tiralo fuori dalla marinatura e saltalo in padella; quando avrà preso colore aggiungi il liquido della marinatura e fai cuocere per 5 minuti con coperchio. Nel frattempo fai scaldare le fajitas in forno avvolte in carta di alluminio per evitare che si asciughino troppo.

A questo punto puoi servire le fajitas ed il pollo in piatti differenti ed ogni commensale si preparerà la propria fajita.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 2 cipolle
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- 8 tortillas
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 lime