



Ricetta dai campeggiatori per i campeggiatori

Fajitas con pollo

Resa: per 2 persone
Preparazione: ca. 15 min
Cottura: ca. 15 min

Ingredienti

4	tortillas
250 g	di straccetti di pollo
2	peperoni (rosso, giallo)
½	cipolla tritata
1 busta	di condimento per fajitas
1 vasetto	di crème fraîche
1 vasetto	di guacamole
1 vasetto	di salsa messicana



A piacimento: servire con dell'insalata verde

Preparazione

- Rosolare il pollo con un po' di olio per ca. 5 minuti in una padella.
- Aggiungere i peperoni e la cipolla e cuocere ancora un po'.
- Unire il condimento per fajitas e proseguire la cottura per ca. 3 minuti finché tutti gli ingredienti non si saranno amalgamati in un bel ripieno.

Le fajitas vengono farcite e arrotolate direttamente a tavola, a seconda dei propri gusti

- Spalmare sulla tortilla guacamole, crème fraîche e salsa messicana a piacere.
- Distribuirvi sopra il ripieno di carne e peperoni.
- Arrotolare la tortilla a formare una fajita.
- Servire con insalata verde.



1. Ingredienti



2. Rosolare la carne e i peperoni



3. Arrotolare e servire

Note personali:
