



## Fajitas de pollo con rajas

**Categoría:** Plato Fuerte, Pollo, Chile, Chiles

Los chiles serranos le dan un toque único a esta receta, ¡pruébala!



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 100 g de Chiles Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 2 cdas de Aceite
- 20 g de Cebolla morada fileteada
- 250 g de Pechuga de pollo cortada en tiras
- 1 lata de Pimiento Morrón Rojo en Tiras La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Cilantro
- 12 piezas de Tortillas de maíz



### Preparación

1. Cortar el chile serrano en tiras, conservando las venas y semillas. Reservar las zanahorias en escabeche.
2. Calentar el aceite, agregar la cebolla y acitronar. Agregar el pollo, sazonar con sal y pimienta. Cocer hasta dorar. Agregar el pimiento y los chiles serranos con las zanahorias, cocer por 2 minutos para integrar sabores.
3. Apagar al fuego, agregar cilantro y servir con tortillas de maíz.