



## Fajitas de Pollo con Salsa de tres Chiles

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

No puede llamarse comida mexicana, si no lleva el sabor de nuestra deliciosa salsa.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 8 cda de Salsa de 3 Chiles La Costeña®
- 500 g de Pechuga de pollo sin piel y sin hueso
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cda de Aceite
- 1 pieza de Pimiento morrón en tiras
- 1/2 pieza de Cebolla blanca fileteada
- 12 Tortillass de Maíz
- 1 cda de Ajonjolí tostado



### Preparación

1. Corta la pechuga de pollo en tiras y sazona con sal y pimienta al gusto. Reserva.
2. Calienta el aceite y fríe el pollo hasta dorar ligeramente.
3. Agrega el pimiento, la cebolla y cocina a fuego lento por 5 minutos.
4. Incorpora la Salsa de 3 Chiles La Costeña® y cocina por 3 minutos más a fuego medio. Reserva.
5. Calienta las tortillas y rellena con las fajitas de pollo.
6. Sirve con ajonjolí y salsa adicional al gusto.