

Mc Donald's Chicken Fajitas.

Special Fajita Seasoning.

- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de chili powder o sazonador picante
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de azúcar
- $\frac{3}{4}$  o una cucharadita de condimento de pollo (nor suiza etc)
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta de cayena o normal
- 1 cucharadita de comino en polvo.

Puede utilizar también Mc Cormick fajita seasoning, si existe en su país

Ingredientes:

- 2 Pechugas de pollo grandes
- $\frac{1}{2}$  taza de pimentón verde
- $\frac{1}{2}$  taza de cebolla picadita
- 3 cucharaditas del preparado McDonald fajita (arriba indicado)
- 2 cucharadas de agua
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de vinagre blanco
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de jugo de lima o limón concentrado
- 3 rebanaditas de queso amarillo
- 4 tazas de harina de maíz\
- aceite para cocinar

### COCINANDO SUS FAJITAS

Corte el pollo en tiras pequeñas, de no más de 2 pulgadas de largo.

Combine las fajitas sazonadas con agua, vinagre y el jugo de lima en un pequeño recipiente

Cocine las tiras de pollo en un wok o sartén pequeño a fuego medio, hasta que estén doradas, utilizando un poco de aceite para evitar que se quemen.

Agregue el Pimiento verde, cebolla y fría por un minuto, enseguida agregue lo que haya quedado del marinado, fría hasta que se evapore.\

Agregue una cucharada de la mezcla en el centro de una tortilla de harina, agréguele media rebanada de queso amarillo, agregue las tiritas de pollo y sásone.

Ponga las tortillas de harina en papel de cera por 5 a 7 minutos para que penetre el sabor.

Utilice su microondas por 15 segundos por cada tortilla y sítvalo.

Disfrute.

BY HaKrO