

# Fajitas De Pollo



## Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite
- 500 g de fajitas de pollo limpias
- 1 pimiento verde, cortado en tiras
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 1 pimiento amarillo, cortado en tiras
- ½ taza de puré de tomate (120 ml)
- ¼ tazas de agua (60 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo

## Preparación (35 minutos)

- Calienta el aceite y fríe las fajitas; agrega los pimientos y cocina hasta que estén ligeramente tiernos.
- Añade el puré de tomate con el agua y el consomé; cocina 10 minutos o hasta que el pollo este tierno.
- Sirve caliente con tortillas de maíz.