

*Escuela
Internacional
de Cocina
“Fernando Pérez”
by Mateo Sierra*

**Receta de
Fajita de pollo
Castellana**



Producto **Tierra de Sabor** :

- Pechuga de pollo **Oblanca** [visitar web](#)



Fajita de pollo Castellana.

Ingredientes

Dos medias pechugas de pollo **Oblanca**
Tortilla para fajita sin gluten
2 cebollas rojas
1 pimiento rojo pequeño
50 g de mezclum de lechugas
2 cucharadas de tomate frito, con trozos preferiblemente
1 lata de maíz dulce
1 cucharilla de pimentón picante
2 limas
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta negra sin gluten



Receta **Mateo Sierra**



Preparación

1. En una sartén saltearemos con un poco de aceite de oliva una cebolla mediana a la que añadiremos el pimiento rojo y una vez tengamos esto pochado echaremos un poco de pimentón picante, sal y pimienta negra.
2. Incorporaremos la pechuga cortada en tiras, saltearemos con las verduras y añadiremos el tomate frito. Para cocinar la carne ligeramente y que no se agarre a la sartén añadiremos un poco de agua para darle un hervor.
3. Mientras se termina la pechuga, picaremos la cebolla en una juliana fina para encurtirla con el zumo de una lima y una pizca de sal. Una vez hecho esto, calentaremos las tortillas en una sartén sin grasa. Reservaremos las tortillas envueltas en un trapo para que conserven el calor y no se sequen.
4. Montaremos las fajitas de pollo Castellanas rematando con un toque fresco de los brotes de lechuga, un poco de aguacate y un aliño ligero de lima.

