



FAJITAS DE POLLO AL CILANTRO LIMÓN.



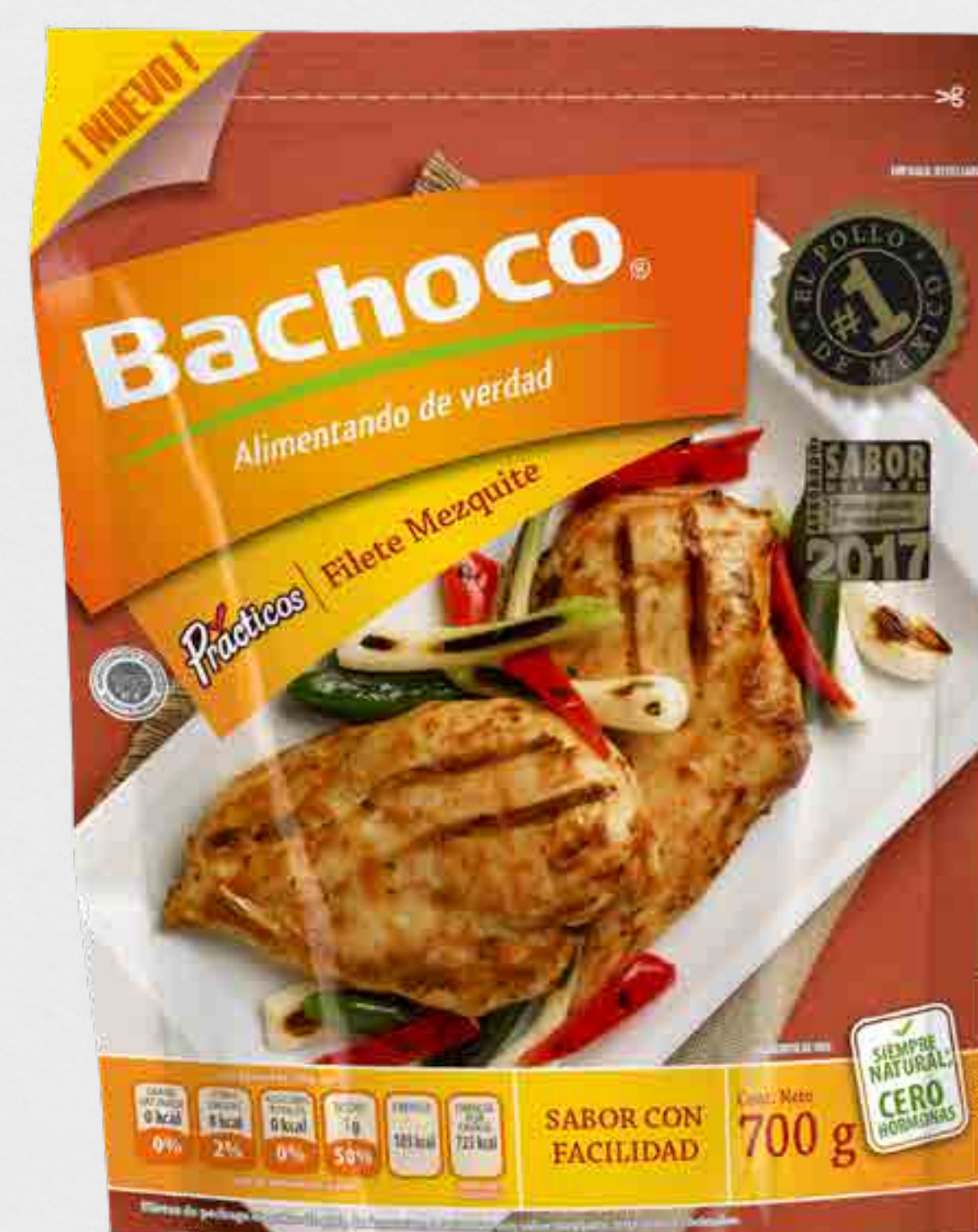
Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **15 Min**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de filete de pollo mezquite Bachoco®
- 1 Pizca de sazónador universal Don Sazón®
- 4 Cucharadas de jugo de limón
- 4 Cucharadas de agua
- 1 Cucharada de cilantro
- ¼ Taza de Cebolla
- 1 Diente de ajo
- 1 Chile Serrano



1. Descongelar y cortar los filetes en fajitas.
2. Licuar; el jugo de limón, el agua, el cilantro, la cebolla, el ajo, el chile serrano y el sazónador universal. Calentar en una sartén, calentar y agregar las fajitas, cocinar por 4 minutos a fuego lento.
3. Servir calientes acompañadas de tortillas y tu ensalada preferida



¡A COMER!

