

FAJITAS DE POLLO

INGREDIENTES:

250 gr. Carne de pollo cortada en tiras
60 gr. Apio a juliana
60 gr. Zanahorias a juliana
60 gr. Pimentón rojo a juliana
30 gr. Cilantro, cortado en trozos
6 tortillas de maíz o harina
2 cucharas aceite para cocinar

INGREDIENTES PARA SAZONAR:

3 cucharas de salsa de ostras de LEE KUM KEE
2 cucharas de salsa hoisin de LEE KUM KEE
2 cucharas de salsa soya de LEE KUM KEE
1 cuchara de salsa picante con ajos de LEE KUM KEE
1 cuchara de aceite de ajonjolí de LEE KUM KEE

PREPARACION:

Calentar el sartén, agregar aceite para cocinar, el pollo ya marinado en salsa de ostras. Cocinar hasta que el pollo esté medio cocido.

Agregar apio, zanahoria, pimentón, salsa picante con ajos y salsa soya. Saltear hasta que esté completamente cocido. Escurrir el exceso de salsa.

Poner una porción de la mezcla en la tortilla, esparcirle con cilantro y envolverla. Sirva con salsa hoisin.

