

Fajitas de pollo con Champiñones



20 min.

Porciones: 4

INGREDIENTES

1 charola de 500 g de Champiñón Jumbo.
3 chiles serranos.
1 cebolla.
1 pimiento rojo.
Aceite de oliva virgen extra.
Sal y pimienta al gusto.
250 g de fajillas de pollo.
4 hojas de epazote.

PROCEDIMIENTO

Corta en rajas los chiles, la cebolla y el pimiento.
Reserva.
Rebana los Champiñones. Reserva.
En un sartén con poco aceite, fríe las fajitas, cuando estén cocidas, añade la cebolla, el pimiento y el chile. Sazona con pimienta y sal.
Añade los Champiñones y las hojas de epazote.
Mezcla a fuego medio por unos min hasta que queden cocidos todos los ingredientes.

Disfrútalos en unos ricos tacos.



Video receta

www.monteblanco.com.mx
@monteblanco.mx