

# Fajitas de Pollo

[www.laurasofiaserrate.com](http://www.laurasofiaserrate.com)

4 porciones

Ingredientes

Sazonador casero de fajitas

- 2 cucharadas de aji en polvo
- 4 cucharaditas de comino molido
- 2 cucharaditas de Paprika
- 4 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de cayena
- 2 cucharaditas de orégano
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 2 cucharaditas de sal



Para las fajitas

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en tiras (450 g)
- 1 pimentón rojo cortado en rodajas
- 1 pimentón amarillo cortado en rodajas
- 1 pimentón verde cortado en rodajas
- 1 cebolla morada cortada en gajos
- 3 cucharadas de condimento para fajitas
- 1 cucharada de aceite vegetal

Rociar aceite sobre las tiras de pollo y sazonar con el condimento para fajitas. Mezclar bien y asegurarse de que estén cubiertos de manera uniforme con el condimento. Agregar las verduras.

Colocar todo en la canasta de Air Fryer. Cocinar durante 15 minutos, revolviendo en media cocción.

Servir con tortillas calientes, pico de gallo, y guacamole.

Notas:

Asegurarse de no sobrecargar la canasta de la freidora de aire. Si coloca capas y capas de pollo y verduras, y la canasta está demasiado llena, la comida se "cocinará al vapor" en lugar de "asarse" y carbonizarse.