

Fajitas de pollo y Friseline

Las verduras

- 1- Pele, desepite y corte los pimientos en finas láminas. Lamine la cebolla.
- 2- Rehogue por separado las cebollas y los pimientos con aceite de oliva. Sazone.
- 3- Lamine las pechugas de ave y cocínelas con aceite de cacahuete y mantequilla.

Las fajitas

- 1- Bata la nata líquida.
- 2- Eche en cada fajita una cucharada de nata líquida batida y 2 cucharadas de guacamole.
- 3- Reparta los pimientos, las cebollas y las pechugas de ave laminadas.
- 4- Añada las hojas de Friseline.

4 personas

- 3 Friseline
- 4 Fajitas
- Guacamole
- Nata líquida
- 4 pechugas de Ave
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- Aceite de oliva
- Aceite de cacahuete
- Mantequilla
- Sal, Pimienta