



## FAJITAS DE POLLO CON NARANJA Y CHIPOTLE

### 4 porciones

#### Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo limpia y en fajitas
- Sal y pimienta blanca molida la gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 4 tazas de jugo de naranja
- 1 cucharada de chiles chipotles adobados y molidos
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 papas peladas, cocidas y en bastones

#### Método de preparación:

1. Salpimenta las fajitas y saltéalas en una sartén caliente con aceite vegetal. Dora y reserva.
2. En la misma sartén, vierte el jugo de naranja, el chipotle y el consomé. Tapa y permite que suelte el hervor.
3. Vierte las fajitas y las papas en la salsa de naranja. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*