



RELLENO PARA FAJITAS AL HORNO

INGREDIENTES (4 raciones)

- 2 cebollas
- 4-6 pimientos rojos y verdes
- 600g de pechuga de pollo
- Aceite de oliva
- Sazonador de fajitas

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180C
2. Corta las cebollas y los pimientos en tiras, y la pechuga de pollo
3. Pon todo en una bandeja de horno, riega con aceite de oliva y añade sazonados de fajitas
4. Hornea 25 min a 180C