

BURRITOS

- 1\2 Pimiento rojo
- 1\2 pimiento verde
- 2 filetes de pollo
- 1 cebolla
- 1 tomate pequeño
- 1 sazonador
- Pimienta negra
- Sal



En la sartén freír los pimientos a fuego lento (4) y después de 5 minutos meter la cebolla y cuando este algo doradita el tomate (todo en tiritas). Poner en un bol.

En otra sartén freír el pollo en trocitos pequeños (antes de freír echar sal y pimienta al pollo), después de freír echar en la misma sartén medio sobre de sazonador y un vaso de agua y cuando empiece a hervir bajar al 4 o 5 y tenerlo 10 minutos.

Las fajitas meterlas en el microondas unos 10 segundos