

Fajitas de pimientos



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 5 minutos | **Cocinar:** 15 minutos

INGREDIENTES

- 1 cucharada aceite de oliva
- 3 dientes medianos de ajo, picado
- 1/4 cucharadita sal y más para condimentar
- 1/2 cucharadita chile en polvo
- 1/4 cucharadita comino molido
- 1/2 cucharadita pimentón
- 1/4 cucharadita azúcar
- 2 cucharaditas jugo de limón fresco
- 1 cebolla mediana, en rodajas
- 1 pimiento rojo, en rodajas
- 1 pimiento verde, en rodajas
- 1 pimiento anaranjado, en rodajas
- Pimienta, al gusto
- Tortillas de harina o maíz, para servir

PREPERACIÓN

1. En un bol pequeño, mezle 3 cucharadas de aceite de oliva con el ajo, la sal, el chile en polvo, el comino molido, el pimentón, el azúcar y el jugo de lima fresco. Póngalo a un lado.
2. Caliente una sartén grande a fuego medio-alto. Añada el aceite y la cebolla y el pimiento y cocine por 3 a 5 minutos o hasta que las verduras estén tiernas.
3. Revuelva la mezcla de especias y cocine por 2 minutos o hasta que todo esté bien mezclado. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Sirva con tortillas solo o con su proteína preferida (como frijoles, pollo, o carne de res). Agregue sus ingredientes favoritas de fajitas.



Información Nutricional

Porción: 1/4 de la receta con 2 tortillas

Calorías	179
Grasa total	5.5 g
Grasa saturada	0.7 g
Colesterol	0 mg
Sodio	202 mg
Carbohidratos	32.4 g
Fibra	4.7 g
Azucares	4 g
Proteína	4.1 g

Fuente de receta: foodandwine