

Fajitas de pollo al horno



**GREATER
CHICAGO**
-FOOD-
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 5 minutos | **Cocinar:** 35-40 minutos

INGREDIENTES

- 1 1/2 libra de pechuga de pollo, sin hueso, sin piel
- 1 cebolla morada mediana, cortada en rodajas finas
- 2 pimientos grandes, sin semillas, cortados en rodajas finas
- 1/2 taza de queso cheddar o Mexicano bajo en grasa
- 2 cucharadas de sazón para tacos, bajo en sodio
- 1 cucharada de aceite de oliva, o de su preferencia

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. Coloque las pechugas en un recipiente para hornear de 13x9 pulgadas. Espolvoree la sazón para tacos.
3. Coloque cebolla y pimientos sobre el pollo y agregue el aceite al final.
4. Espolvoree queso y coloque en el horno. Cocine por 35-40 minutos o hasta el jugo de pollo salga claro.
5. Sirva sobre arroz integral, quinua o tortilla.



Información Nutricional

Porción: 1 1/2 tazas

Calorías	370
Grasa total	11 g
Grasa saturada	3 g
Grasa trans	
Colesterol	155 mg
Sodio	380 mg
Carbohidratos	9 g
Fibra	2 g
Azúcares	4 g
Proteína	57 g

Fuente de receta: SNAP4CT