

# Cazuela de pollo estilo fajita

Lista en 50 minutos | Rinde: 4 porciones

## Ingredientes

- 1 1/2 libra de pechuga de pollo
- 1 cebolla roja, en rodajas finas
- 2 chiles dulces, sin semillas y en rodajas finas
- 1/2 taza de queso cheddar o queso estilo mexicano bajo en grasa, rallado
- 2 cucharadas de condimento para tacos
- 1 cucharada de aceite de oliva



## Preparación

1. Precaliente el horno al 375°F.
2. Coloque las pechugas de pollo en el fondo de una fuente para hornear o una cazuela de 13x9 pulgadas. Espolvoree el condimento para tacos sobre la parte superior del pollo.
3. Agregue las cebollas y los chiles dulces y rocié aceite de oliva por encima.
4. Espolvoree con queso y coloque en el horno. Cocine durante 35-40 minutos o hasta que el jugo de pollo salga sin color.
5. ¡Sirva sobre arroz integral, quinua o rellene una tortilla con esta mezcla!

Receta de SNAP4CT.org

Esta material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program – SNAP del USDA. This institution is an equal opportunity provider. Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY  
EXTENSION