Quick and easy Chicken Fajitas

Ingredients

- 8 (6-in.) corn tortillas
- 1 ½ teaspoons chili powder
- 1 teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon salt, divided
- ¼ teaspoon black pepper
- 1 pound skinless, boneless chicken breasts, cut crosswise into 1/4-in.-thick slices
- 1 tablespoon cooking oil
- 1 ½ cups thinly sliced red and orange bell pepper (about 1 small of each)
- 1 ½ cups thinly sliced red onion
- 1 ½ ripe peeled avocados
- 2 teaspoons fresh lime juice
- ¼ cup light sour cream (optional)
- 3 tablespoons cilantro leaves (optional)
- 4 lime wedges

Directions

1. Working with 1 tortilla at a time, heat tortillas over medium-high heat in a large, dry skillet for about 20 seconds on each side or until lightly charred. Wrap tortillas in foil; keep warm.
2. Combine chili powder, cumin, 1/4 teaspoon salt and black pepper in a bowl. Add chicken; toss to coat. Heat pan over medium-high heat. Add oil; swirl. Add chicken; cook 3 minutes. Add bell peppers and onion; cook 5 minutes or until vegetables are softened and chicken is done, stirring occasionally.
3. Place avocados in a bowl; coarsely mash with a fork. Add remaining 1/4 teaspoon salt and lime juice, stirring to combine. Divide chicken mixture among tortillas; top evenly with avocado mixture. Top evenly with sour cream and cilantro, if desired. Serve with lime wedges.

Source: Cooking Light

Fajitas de pollo rápidas y fáciles

Ingredientes

- 8 tortillas de maíz (6 pulgadas)
- 1 ½ cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de sal, dividida
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 libra de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas transversalmente en rodajas de 1/4 de pulgada de grosor
- 1 cucharada de aceite de cocina
- 1 ½ tazas de pimiento rojo y naranja en rodajas finas (aproximadamente 1 pequeño de cada uno)
- 1 ½ tazas de cebolla morada en rodajas finas
- 1 ½ aguacate maduro pelado
- 2 cucharaditas de jugo de lima fresco
- ¼ de taza de crema agria ligera (opcional)
- 3 cucharadas de hojas de cilantro (opcional)
- 4 gajos de lima

Instrucciones

1. Trabajando con 1 tortilla a la vez, caliente las tortillas a fuego medio-alto en una sartén grande y seca durante unos 20 segundos por cada lado o hasta que estén ligeramente carbonizadas. Envuelve las tortillas en papel de aluminio; manténgase caliente.
2. Combine el chile en polvo, el comino, 1/4 de cucharadita de sal y pimienta negra en un tazón. Agrega el pollo; revuelva para cubrir. Calienta la sartén a fuego medio-alto. Agrega aceite; remolino. Agrega el pollo; cocine 3 minutos. Agrega los pimientos morrones y la cebolla; cocine durante 5 minutos o hasta que las verduras se ablanden y el pollo esté cocido, revolviendo ocasionalmente.
3. Coloque los aguacates en un bol; triture en trozos grandes con un tenedor. Agregue el 1/4 de cucharadita de sal restante y el jugo de limón, revolviendo para combinar. Divida la mezcla de pollo entre las tortillas; cubra uniformemente con la mezcla de aguacate. Cubra uniformemente con crema agria y cilantro, si lo desea. Sirva con rodajas de lima.

Fuente: Cooking Light