



# Fajitas de frango



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo  
Reserva

Q.b. de Gallo Molho  
Picante Jalapeño

- 3 peitos de frango
- 1 colher de sopa de sal
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 2 cebolas roxas
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento laranja
- 1 pimento amarelo
- 2 limas
- Q.b. de coentros picados

## Modo de preparação

1

Corte o peito de frango em tiras. Tempere com sal, o alho e o pimentão doce.

2

Coloque o frango num tabuleiro de forno e junte a cebola em fatias grossas, e os pimentos em tiras sem sementes. Regue com azeite e leve ao forno por cerca de 30 minutos.

3

Aproveite e aqueça as tortilhas no forno enquanto este ainda está quente.

4

Corte as limas em gomos.

5

Retire o frango e as tortilhas do forno e sirva com os gomos de lima, os coentros picados e o molho Jalapeno.

## Produtos utilizados



Reserva  
Azeite Virgem Extra



Molho Picante Jalapeño

Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide