

Receitas em vídeo | Pratos Principais

Fajitas de Peito de Frango na Air Fryer com Pico de Gallo

20 min. | Fácil | 4 doses

Ingredientes

500 g de peito de frango
1 embalagem de MAGGI Air Fryer Fajitas
160 g de Cebola roxa
400 g de pimentos vermelhos e/ou amarelos
Tortilhas para servir
1 Cebola pequena
1 Jalapeño
1/4 chávena de sumo de lima
1 colher de chá de sal
8 tomates pequenos ou 4 grandes bem maduros
molho de coentros frescos

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. 1. Pré-aquecer a Air Fryer: Pré-aqueça a 190°C durante 3 minutos.
2. 2. Preparar o frango e os legumes: Corte o frango, os pimentos e a cebola em tiras. Envolva com um pouco de óleo e a mistura MAGGI Air Fryer Fajitas.
3. 3. Cozinhar na Air Fryer: Coloque tudo numa única camada e cozinhe a 190°C durante 15 minutos. Mexa 2/3 vezes. ~
   Nota: O tempo pode variar consoante a air fryer. Garante que o frango está bem cozinhado.

4. 4. Aquecer as tortilhas: Siga as instruções da embalagem.

5. 5. Preparar o Pico de Gallo:
   • Misture a cebola picada, o jalapeño, o sumo de lima e o sal. Deixe marinar por 5 minutos.
   • Pique os tomates e os coentros e junta à mistura. Ajuste o tempero a gosto.

6. 6. Servir: Leve à mesa o frango com os legumes, as tortilhas e o pico de gallo. Deixe cada um montar a sua fajita ao gosto!