



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=dexCFw6TnfA>

### Ingredientes

2 pechugas de pollo  
350 gr. de pimientos rojos  
350 gr. de pimientos verdes  
Salsa barbacoa sin gluten  
Mostaza sin gluten  
Tortillas fajitas sin gluten  
2 cebollas  
Aceite de oliva  
Sal  
Pimienta  
Curry indio natural sin gluten  
Pimentón dulce (D.O.)

4 Raciones

  
gloton  
sin gluten



Cortamos las dos pechugas de pollo en tiras, salpimentamos y saltemos en una sartén con aceite muy caliente. Le quitamos el agua que sale y reservamos.

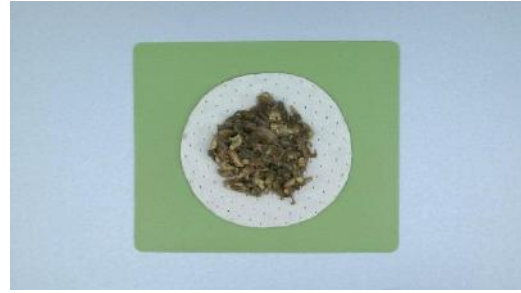


Cortamos los 350 gr. de pimiento rojo y verde y las dos cebollas en Juliana y lo salteamos en la misma sartén hasta que se pochen.

Añadimos el pollo a fuego bajo.



Condimentamos con sal, pimienta, curry indio natural sin gluten, pimentón dulce y removemos bien. A continuación agregamos la salsa barbacoa sin gluten y una pizca de mostaza sin gluten.



Para las fajitas sin gluten es importante seguir las instrucciones de uso. Normalmente hay que humedecerlas con un poco de agua y calentarlas unos segundos en el microondas.

Las rellenamos generosamente.



Las doblamos por los cuatro lados con cuidado (las fajitas sin gluten son muy frágiles).



¡Y listo!

sin gluten