

# Fajitas

- Difficoltà: **media**
- Preparazione: **30 min**
- Cottura: **20 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**
- Nota: + il tempo di marinatura delle carni e la preparazione delle salse

## Presentazione



### Ingredienti per 8 fajitas

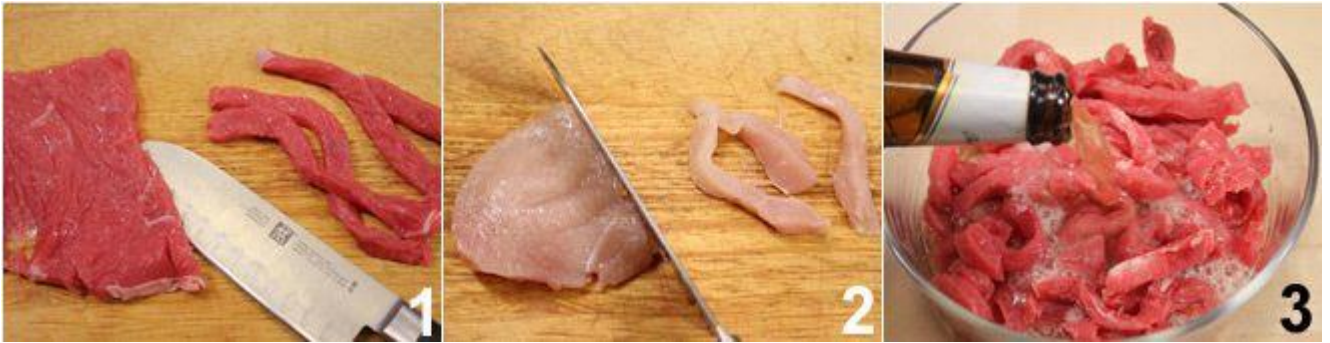
Carne bovina controfiletto di manzo 400 gr  
Pollo petto 400 gr  
Olio di oliva 3-4 cucchiaini  
Peperoni 1 giallo e 1 rosso  
[Cumino](#) polvere 1 pizzico  
Pepe macinato a piacere  
Sale q.b.  
Birra q.b. per marinare  
Lime 2  
Worcestershire sauce 2 cucchiaini  
Coriandolo fresco o prezzemolo, 1 mazzetto  
Cipolle 2 medie

### Ingredienti per accompagnare

Edamer tagliato alla julienne 100 gr

Panna acida q.b.  
Guacamole  
Salsa di pomodori messicana  
Crema di fagioli ( frijoles refritos)  
Tortillas di farina, 8

## Preparazione



Per preparare le fajitas iniziate tagliando il controfiletto di manzo e il pollo a striscioline della larghezza di circa 1 cm (1-2), quindi ponete a marinare la carne in due contenitori distinti, che ricoprirete di birra (3),



aggiungendo per ognuno di essi una manciata di coriandolo tritato e il succo di mezzo lime (4). Lasciate marinare le carni per almeno un'ora (5) (volendo potete aumentare il tempo di marinatura della carne ponendola in frigorifero anche per tutta la notte antecedente il giorno della preparazione. La marinatura può avvenire anche sostituendo la birra con della tequila). Nel frattempo mondate e tagliate a striscioline la cipolla (6)



e i peperoni (7), poneteli in una padella antiaderente (o nella bisticchiera) assieme a un goccio d'olio e fate soffriggere a fuoco moderato (8) fino a quando le verdure saranno ammorbidite. Scolate per bene la carne e aggiungetela alle verdure (9);



fatela cuocere 2-3 minuti mischiandola bene agli altri ingredienti quindi salate, pepate, aggiungete del succo di lime (10), la salsa Worcestershire (11) e un pizzico di cumino in polvere. Fate cuocere ancora per circa 5 minuti, in modo che i sapori si mischino tra loro, quindi portate a tavola la carne e ponete vicino ad ogni commensale 2-3 tortillas e delle ciotoline contenenti salsa messicana, guacamole, panna acida, crema di fagioli (frijoles refritos) e formaggio Edamer tagliato alla julienne. Ogni commensale potrà così comporre a piacimento la propria fajitas (12).