

Quesadillas au steak et fromage

- La meilleure recette de quesadillas au steak et fromage (Très facile!)



PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de surlonge de bœuf coupé en tranches minces
- 1 poivron, coupé en dés
- 1 oignon haché finement
- 2 cuillères à thé de **sel assaisonné** (divisé)
- 1 cuillère à thé d'**épices à steak de Montréal**
- 1 cuillère à thé de poivre de cayenne (divisé)
- 16 tranches de fromage provolone
- 4 **tortillas**
- Huile végétale
- **Vaporisateur à huile**

Préparation :

1. Saupoudrer le bœuf avec 1 cuillère à thé de sel assaisonné, les épices à steak et la moitié du poivre de cayenne.
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une casserole et faites chauffer à feu moyen élevé.
3. Saisir les steaks. Retirer du feu.
4. Ajouter un peu d'huile, puis ajouter les oignons et poivrons. Ajouter le restant du sel et du poivre de cayenne.
5. Faites sauter les légumes jusqu'à tendreté en mélangeant fréquemment.

Assembler les quesadillas :

1. Vaporiser une casserole avec de l'huile et faire chauffer à feu moyen. Étendre une tortilla, ajouter 4 tranches de fromage.
2. Ajouter la viande d'un côté et les légumes de l'autre.
3. Lorsque le fromage a fondu, plier le tortilla. Couper en quatre.
4. Répéter.

5. Servir 😊

“

C'est un peu la version mexicaine des fameux sandwichs au cheesesteak à la Philly... C'est parfait pour les lunchs ou des repas rapides. J'adore :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)