

Fajitas à la mijoteuse

- Les fajitas à la mijoteuse qui sont vraiment trop bon...



Ingrédients :

pour la mijoteuse :

- 2 lb de poitrines de poulet
- 1 canne (430 ml) de sauce tomates Hunts (ou autre)
- 1 piment rouge, orange et vert coupé en julienne
- 1 oignon jaune coupé finement
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à thé et demie de poudre de chili
- 2 cuillères à thé de cumin
- 1 cuillère à thé de paprika
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel et poivre du moulin au goût.

servir avec :

- Tortillas
- Crème sure
- Ciboulette
- Salsa
- Fromage cheddar
- Guacamole

Préparation :

1. Versez la moitié de boîte de sauce tomates au fond la mijoteuse et étendez en une couche égale. Ajouter la moitié des piments et des oignons. Ajouter la moitié de l'ail émincé.
2. Ajouter les poitrines de poulet.
3. Dans un bol, mélanger la poudre de chili, le cumin, le paprika, le sel et le poivre.
4. Saupoudrer la moitié de ce mélange d'épices sur les poitrines de poulet. Virer les poitrines et saupoudrer le reste.
5. Verser la restant de sauce tomates. Ajouter le restant des piments et des oignons. Ajouter le restant d'ail.
6. Faites cuire dans la mijoteuse pendant 6 à 8 heures à LOW ou 3 à 4 heures à HIGH.
7. Lorsqu'il reste environ 30 minutes, retirer les poitrines de poulet et couper en lanières. Remettre à la mijoteuse
8. Retirer environ 1 tasse (250 ml) de l'espèce de jus de tomates qui c'est formé au fond de la mijoteuse. Jetez.
9. Dans un petit bol, mélanger le miel et le jus de citron. Ajouter à la mijoteuse.
10. Attendre un 20 à 30 minutes que les saveurs se mélangent.

Servir chaud, dans des tortillas avec du fromage, de la crème sure et de la guacamole!



*Quand vous revenez de la maison, il vous reste juste à les rouler et à les manger...
Tout est prêt, délicieux et ça a été super facile à faire! Et à moins que vous ayez 9
enfants, il devrait vous en rester en masse pour des lunchs :)*

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

