

Fajitas au boeuf

- Les meilleures fajitas au boeuf du monde!



Ingrédients :

Marinade pour le steak :

- 1/3 de tasse (85 ml) de jus de lime
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'ananas
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé de cumin
- 2 cuillères à thé de poudre de chili
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1/2 cuillère à thé de poivre de cayenne
- Sel et poivre au goût
- 1/4 de tasse (65 ml) de coriandre fraîche coupée

Fajitas :

- 2 lb de steak à sandwich (flanc)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons blancs
- 1 piment jalapeno
- 2-3 poivrons de la couleur de votre choix

Autres :

- Des tortillas
- Crème sure
- Fromage râpé
- Guacamole

Préparation :

1. Dans un grand col, combinez tous les ingrédients de la marinade et bien mélangez.
2. Mettre les morceaux de viande dans un grand sac ziplock et ajouter la marinade. Bien secouer le sac.
3. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures. Retirer du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.
4. Dans une grande casserole, faites cuire les morceaux de viande pendant environ 3 minutes de chaque côté, avec un peu de la marinade, mais pas tout. Retirer et mettre de côté
5. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la casserole. Ajouter les oignons, le jalapeno et les poivrons. Faites cuire jusqu'à tendreté.
6. Ajoutez la viande dans la casserole et faites chauffer une minute.
7. Servir dans des tortillas.
8. Garnir (optionnellement) de crème sure, fromage, guacamole ou autres.

Si vous préférez nos **fajitas au poulet dans la mijoteuse!**

“

Essayez ces délicieuses fajitas au steak qui est préparé dans une super bonne marinade! Ça fait changement des fajitas au poulet et c'est très nourrissant!

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

