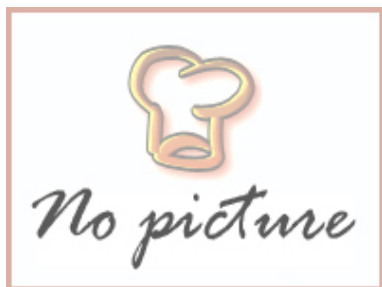




FAJITAS TEX MEX

AUTORE: admin



FAJITAS TEX MEX

INGREDIENTI

400	grammi	CARNE MANZO
400	grammi	CARNE POLLO
2		CIPOLLE
4		PEPERONI
400	grammi	FORMAGGIO EDAMER
2		BIRRE da 66CL
-		PANNA ACIDA GIA'
16		FAJITAS GIA'
200	grammi	CREMA FAGIOLI
2		POMODORI ROSSI
200	grammi	GUACAMOLE GIA'

PREPARAZIONE

Dopo aver scelto la tipologia di carne (pollo, manzo, entrambi) o di pesce (gamberetti) tagliateli a striscioline con la punta di un coltello affilato (fare attenzione!)

Successivamente, far marinare la carne con la birra in un recipiente di metallo per circa 1 ora



Tagliare tutto l'EDAMER finemente (o con un leggero aiuto del mini pimer/sminuzzatore). Grosso modo lo stesso procedimento utilizzato per tagliuzzare la mozzarella da mettere sopra la pizza

Dopo la marinatura, procedi cuocendo nella stessa pentola (consiglio pentola marmorizzata, o pietra ollare di grandi dimensioni) sia la carne che la verdura che avevamo in precedenza tagliato a striscioline (julienne)

Quando la carne sara' ben cotta, servi le FAJITAS distribuendo ad ogni invitato 4 fajitas insieme alla la sua porzione di carne che, secondo il proprio gusto personale, condira' con crema di fagioli, guacamole, panna acida e il formaggio EDAMER

NOTE



FAJITAS TEX MEX

<http://www.bphase.com/>

Un po' ovunque nel mondo sono stati aperti locali/ristoranti che servono questo piatto a base di carne (sia pollo che manzo), sia pesce servito con panna acida, crema di fagioli, formaggio, peperoni, cipolle, pomodori.

Per i piu' esigenti esiste la variante FAJITA MIXTA che prevede sia pollo, manzo che gamberetti

Buon appetito! :) :)





FAJITAS TEX MEX

<http://www.bphase.com/>

TEMPO DI PREPARAZIONE	30 min	DIFFICOLTA'	SEMPLICE
PORZIONI	4 servings	QUANTITA'	
PAESE/REGIONE	Mexico	COSTO PER PORZIONE	
VEGETARIANA	NO	PRIVO DI LATTOSIO	NO
DIETETICO	NO	PRIVO DI GLUTINE	NO
Calorie			