

# COMBO FAJITAS

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA' : DIFFICILE

VOTO: 4/5

## INGREDIENTI:

8 tortillas

250g di petto di pollo tagliato a listarelle

250g di manzo tagliato a listarelle

1 vasetto di Salsa alla Messicana - sale

2 peperoni rossi tagliati a listarelle

1 cipolla grossa ( o due piccole ) affettata sottile

3 cucchiaini d'olio - salsa guacamole

panna acida - formaggio morbido a filetti

In una padella versate 2 cucchiaini d'olio; fate rosolare il pollo con il manzo per circa 5 minuti.

Aggiungere la salsa messicana e fate cuocere per ancora 5 minuti, poi spegnete il fuoco.

In un'altra padella versate un cucchiaino d'olio e farvi saltare le verdure; dopo i primi 5 minuti versarvi la polpa di pomodoro con del peperoncino o il pomodoro tagliato a dadini.

Continuare a saltare il tutto per almeno altri 8-10 minuti, fino a cottura completa del peperone.

Una volta cotte le verdure versarvi la carne e continuare la cottura per altri 5 minuti.

In una padella antiaderente molto calda far scaldare le tortillas pochi secondi per lato.

Portarle a tavola avvolte da uno strofinaccio o negli appositi contenitori.

Farcite le tortillas con un pò di carne e di verdure, aggiungete a piacere della Salsa Guacamole, la panna acida e il formaggio morbido grattugiato.

[www.wildangels.it](http://www.wildangels.it)

