

FAJITAS DI MANZO

by Francy – Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA': MEDIA

TEMPO:

VOTO: 3/5

INGREDIENTI:

1 grossa bistecca di soccoscio di manzo, circa 1 kg
2 cucchiaini di condimento di fajita Fiesta Bolner (in commercio)
1 tazza di cipolle gialle, affettate finemente, 2 cucchiaini di aglio fresco tritato fine
1 tazza di cilantro fresco, tritato finemente
200gr di condimento Zesty (si trova in commercio)
1 grosso peperoncino verde a campanella, senza semi
1 cipolla gialla media
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 tazze di patatine mesquite
8 tortilla di farina

Miscelare il condimento Zesty, 1 tazza di cipolle, aglio, cipro in una ciotola e sbattere per amalgamare bene. Versare in un grosso contenitore con chiusura ermetica.

Aggiungere la bistecca e assicurarsi che tutta la superficie della bistecca sia coperta dalla marinata. Tagliare la bistecca a metà se dovesse essere troppo lunga. Marinare per almeno 4 ore e una notte se possibile.

Quando le fajitas sono pronte per essere cotte, tagliare il peperoncino a campana e le cipolle in strisce da 0.3 cm e saltare in olio d'oliva fino a che le cipolle siano caramellate. Devono diventare di un marrone scuro. Lasciarle nella casseruola ma abbassare il fuoco.

Se le cipolle e i peperoncini si seccano e iniziano ad incollarsi, aggiungere una tazza d'acqua.

Per cuocere la fajitas, fare un mucchietto di pezzetti di carbone o scaldare la griglia con roccia lavica. Mettere le patatine mesquite in una ciotola e coprire con acqua. Lasciarli immersi per 15 minuti.

Rimuovere i fajitas dalla marinata. Scolare l'acqua dalle patatine mesquite e aggiungere le patatine al carbone caldo che dovrebbe essere incandescente e scoppiettante.

Mettere i fajitas sulla griglia e lasciar prendere colore da un lato per circa 2 minuti. Girare e far prendere colore sull'altro lato. Ora coprire e far cuocere per 8/10 minuti su ciascun lato.

Quando sono pronte, rimuovere le fajitas e girare sul fuoco i peperoncini a campana e le cipolle saltate a fuoco medio-alto. Iniziare tagliando la bistecca in strisce da 7.5/10cm, tagliare per il verso delle fibre, quindi tagliare strisce di 2 cm e aggiungerle ai peperoni e alle cipolle che sono calde.

Miscelare le strisce con le cipolle e i peperoncini.

Servire immediatamente con tortillas di farina calde, pico de gallo, crema, lattuga ghiaccio affettata finemente, salsa piccante e guacamole.

