

# Fajitas di carne e pollo

Categoria: Saperi dal Mondo - Tex- mex



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 20 min	 <b>Cottura:</b> 10 min	 <b>Dosi per:</b> 4 persone
 <b>Costo:</b> Medio	 <b>Difficoltà:</b> Media	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di marinatura delle carni e la preparazione delle salse

Le fajitas di carne e pollo rappresentano una pietanza tex- mex piuttosto conosciuta: non sono altro che delle tortillas di grano che racchiudono piccoli bocconcini di carne di manzo e di pollo tagliati a striscioline, marinati nella birra (o tequila) e poi cotti assieme a cipolle, peperoni, spezie e aromi.

Le fajitas sono considerate un piatto unico poiché vengono servite con l'accompagnamento di formaggio Edamer tagliato alla julienne e svariate salse tra le quali la **messicana**, il **guaca mole**, la panna acida e la **crema di fagioli (frijole refritos)**.



## Ingredienti

<b>Birra</b> q.b. per marinare	<b>Olio di oliva</b> 3-4 cucchiaini
<b>Carne bovina</b> controfiletto di manzo 400 gr	<b>Pepe</b> macinato a piacere
<b>Cipolle</b> 1 grossa	<b>Peperoni</b> 1 giallo e 1 rosso
<b>Coriandolo</b> fresco 1 mazzetto	<b>Pollo</b> petto 400 gr
<b>Cumino</b> polvere 1 pizzico	<b>Sale</b> q.b.
<b>Lime</b> 2	<b>Worcestershire sauce</b> 2 cucchiaini

## ...per accompagnare

<b>Edamer</b> tagliato alla julienne 100 gr	<b>Crema di fagioli ( frijoles refritos)</b> vedi ricetta	<b>Salsa di pomodori messicana</b> vedi ricetta
<b>Panna acida</b> q.b.	<b>Guacamole</b> vedi ricetta	<b>Tortillas di farina</b> 12 vedi ricetta

## Preparazione



Tagliate il controfiletto di manzo e il pollo a striscioline della larghezza di circa 1 cm, quindi ponete a marinare la carne in due contenitori distinti, che ricoprirete di birra, aggiungendo per ognuno di essi una manciata di coriandolo tritato e il succo di mezzo limone. Lasciate marinare le carni per almeno un'ora.



Nel frattempo mondate e tagliate a strisciole i peperoni e la cipolla, poneteli in una padella antiaderente (o nella bistecchiera) assieme a un goccio d'olio e fate soffriggere a fuoco moderato fino a quando le verdure saranno ammorbidite.



Scolate per bene la carne e aggiungetela alle verdure; fatela cuocere 2-3 minuti mischiandola bene agli altri ingredienti quindi salate, pepate, aggiungete del succo di limone, la salsa Worcestershire e un pizzico di cumino in polvere.



Fate cuocere ancora per qualche minuto, in modo che i sapori si mischino tra loro, quindi portate a tavola la carne e ponete vicino ad ogni commensale 2-3 tortillas e delle ciotoline contenenti salsa messicana, guacamole, panna acida, crema di fagioli (frijoles refritos) e formaggio Edamer tagliato alla julienne .  
Ogni commensale potrà così comporre a piacimento la propria fajitas .

## Consiglio

Volendo potete **aumentare il tempo di marinatura** della carne ponendola in frigorifero anche per tutta la notte antecedente il giorno della preparazione. La marinatura può avvenire anche sostituendo la birra con della **tequila**.  
Se volete realizzare tutte le salse di accompagnamento, conviene che le prepariate la sera prima, così da avere già tutto pronto nel momento in cui vi accingerete a cucinare la carne.