



FAJITAS DE CARNE Y VERDURAS



INGREDIENTES:

(Para 5 personas aprox).

- 500 g de carne (lomo, cuadrada o pollo en tiras).
- 1 morrón rojo.
- 1 morrón verde.
- 1 cebolla grande.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1 cucharadita de condimento para fajitas o una mezcla de pimentón, comino y ajo en polvo.
- Sal y pimienta a gusto.
- 5 tortillas de harina o rapiditas.
- Opcional: queso rallado, palta o salsa criolla para acompañar.

PREPARACIÓN

- Cortar la carne en tiras finas y las verduras en juliana.
- Calentar la sartén enlozada con aceite.
- Saltear primero la carne hasta que se dore y reservar.
- En la misma sartén, cocinar las verduras con una pizca de sal hasta que estén tiernas pero crocantes.
- Devolver la carne, agregar el condimento para fajitas y mezclar.
- Calentar las tortillas y servir con la mezcla de carne y verduras, más los acompañamientos que quieras.