

SECONDI PIATTI

Fajitas di manzo

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 grossa bistecca di sossoscio di manzo
circa 1 ½ kg
- 2 cucchiari di condimento di fajita Fiesta
Bolner
- 1 tazza di cipolle gialle
affettate finemente
- 2 cucchiari di aglio fresco tritato fine
- ¼ di tazza di cilantro fresco
tritato finemente
- 200gr di condimento Zesty
- 1 grosso peperoncino verde a campanella
senza semi
- 1 cipolla gialla media
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 2 tazze di patatine mesquite
- 8 tortilla di farina

PREPARAZIONE

1 Miscelare il condimento Zesty, 1 tazza di cipolle, aglio, e cilantro 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 è 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 $\frac{1}{4}$ di 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. E' normale che la bistecca si riduca di dimensione cuocendo.

L'ideale sarebbe di far sì che il fuoco 'baci' la carne, ma non la bruci.

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 $\frac{1}{2}$ cm e aggiungerle ai peperoni e alle cipolle che sono calde.

Se non si è sicuri del verso per tagliare la carne ecco la risposta. La bistecca, inizialmente, è lunga circa 30/60cm. Le fibre sono lungo la parte corta che è generalmente larga 15cm.

Miscelare le strisce con le cipolle e i peperoncini.

Assicurarsi di aggiungere qualsiasi succo lasciato sul tagliere dopo aver affettato. Servire immediatamente con tortillas di farina calde, pico de gallo, crema, lattuga ghiaccio

affettata finemente, salsa piccante e guacamole. Lasciar che ciascun ospite componga il proprio fajita.

NOTE

Questa ricetta basterà per 8 fajita tacos, sufficienti per 4 persone. Due segreti sono di far marinare per una notte intera e affettare i fajita cotti lungo i chicci. La bistecca di sottocoscio è l'unica carne usata per fare l'autentico fajitas Tex Mex. Chiedi al droghiere. Il macellaio può scartare l'eccesso di grasso e battere la carne per voi. Schiacciare dolcemente il condimento nella carne con il palmo della mano.