



Fajitas au poulet Casa Mendoza^{MC}

Portions 6 / 30 minutes

INGRÉDIENTS

6 tortillas blanches moyennes Casa Mendoza^{MC}, réchauffées

1 1/2 lb de poitrine de poulet désossée sans la peau, coupée en fines lanières

2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive, ou au besoin

1 oignon sucré Vidalia moyennement gros, tranché finement

1 enveloppe de 1 once de mélange

1 poivron rouge moyen, coupé en fines lanières

1 poivron vert moyen, coupé en fines lanières

1 poivron jaune moyen, coupé en fines lanières

1/4 tasse d'eau

2 c. à soupe de jus de lime ou au goût

Facultatif Cheddar râpé, sauce à taco, salsa, guacamole, coriandre et crème sure

INSTRUCTIONS

 **Préparation : 10 min | Cuisson: 15-20 min | Total: 30 min**

- 1** Dans une grande poêle, ajouter l'huile d'olive et les lanières de poulet, et cuire à feu moyen-vif environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit légèrement doré et bien cuit; mélanger et retourner de temps à autre. Retirer le poulet de la poêle (laisser l'huile et le jus de cuisson dans la poêle) et réserver.
- 2** Si nécessaire, ajouter un peu d'huile, puis faire revenir les oignons à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser et à ramollir; remuer de temps à autre.
- 3** Ajouter les poivrons et faire sauter environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir;
- 4** Remettre le poulet dans la poêle.
- 5** Ajouter l'eau et le mélange d'assaisonnement à fajitas et cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien chaud; remuer de temps à autre. Mettre le mélange dans les tortillas Casa Mendoza^{MC} et servir immédiatement. Ajouter vos garnitures préférées. Et voilà, c'est prêt.

