

FAJITAS A1 AU BOEUF & POIVRONS

4 oz **A1 Sauce à Bifteck originale ou piquante**
11oz Boeuf sauté à la chinoise (tranches minces)
1 lb. Oignon, tranché
½ lb. Poivron rouge coupé en bandes de ¾ de pouce
½ lb. Poivron jaune ou vert, coupé en bandes de ¾ de pouce
1oz Huile végétale
¼ oz Ail, émincé
Sous la main Sel et poivre

8 tortillas à la farine de 6 pouces
Crème sûre
Laitue râpée
Tomates coupées en dés

- Préchauffer le four à 350°F. Envelopper les tortillas dans un papier d'aluminium. Chauffer pendant environ 10 minutes. Arrêter de chauffer le four et y laisser les tortillas.
- Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et sauter pendant 3 minutes. Ajouter les poivrons et sauter pendant 4 minutes. Assaisonner avec sel et poivre. Transférer les légumes dans un grand bol. Ne pas nettoyer le poêlon.
- Chauffer 1 cuillerée d'huile dans le même poêlon. Ajouter le boeuf et sauter jusqu'à ce qu'il soit cuit, environ 3 minutes de chaque côté. Assaisonner avec le sel et poivre. Mélanger aux légumes. Ajouter la **Sauce à bifteck A1 originale ou piquante** et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé.
- Servir avec tortillas, salsa, tomates, laitue et crème sûre, séparément.
- Sert 4.