



## Fajitas

### Ingredientes - Para 8 persona(s)

- 1000 g de *Carne picada*
- 3 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
- 2 Ud. de *Tomate*
- 450 ml de *Salsa de tomate*
- 1 Ud. de *Lechuga*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 7 Diente(s) de *Ajo*
- 15 Ud. de *Tortillas de harina de trigo*
- *Salsa picante*
- *Comino en polvo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Cortar los ingredientes

Primero cortaremos en juliana la cebolla y el ajo. En tiras, los pimientos verdes, rojos y la lechuga. Y, en dados, el tomate.

#### Paso 2 - Saltear la carne

En una cazuela (o paella) pondremos a calentar un buen chorro de aceite. Cuando esté caliente, añadiremos el ajo y, una vez empiece a tener color doradito, añadiremos la carne e iremos removiendo.

#### Paso 3 - Saltear las verduras

Cuando la carne ya tenga color y esté un poco tostadita, la apartaremos a un lado de la cazuela y añadiremos la cebolla. Cuando esté bien pochada, añadiremos el pimiento verde y rojo. Freiremos e iremos removiendo hasta que esté todo un poco blando.

#### Paso 4 - La salsa

Ahora en la misma cazuela añadiremos la salsa de tomate y el comino al gusto. Como en este caso no encontré chiles picantes, compré la salsa preparada. Si nos gusta el picante podemos añadir, ahora, a la salsa de tomate, un chorro de salsa picante, o si tenéis chiles podéis freírlos junto con el pimiento.

Dejaremos cocer a fuego lento diez minutos (o hasta que reduzca un poco la salsa) y



apagamos el fuego.

#### Paso 5 - Confeccionar las fajitas

En una sartén o plancha ponemos una torta de maíz y la calentamos durante un minuto aproximadamente por los dos lados. Tiene que quedar un poquito tostada pero sin que llegue a quedar dura, para poder manejarla posteriormente sin que se rompa.

Una vez calentada, extendemos encima de la torta (en la parte central) el preparado de carne, verduras y la salsa que acabamos de hacer. Añadimos encima la lechuga y el tomate que habíamos cortado.

Ahora doblamos dos extremos hacia la parte interior formando un rulo, podemos sujetarla con un palillo para mas comodidad. Espero que os animéis a probar este plato tan rico, sano y fácil de preparar.