



Frites de fajitas

NEW

Surprise et délice sont au rendez-vous avec cette recette savoureuse

INGRÉDIENTS

16 oz de frites avec la pelure à coupe régulière Lamb Weston Crispy on Delivery™ de 3/8 po(LW201)

8 oz de poulet fajita assaisonné

½ poivron rouge, tranché

½ poivron vert, tranché

¼ oignon, coupé en dés

Assaisonnement pour fajitas et quartiers de lime

CONSIGNES

1. Chauffer la poêle à feu vif et cuire le poulet en premier, puis le mettre de côté.
2. Utiliser la même poêle pour les oignons et les poivrons; commencer par les oignons, puis ajouter les poivrons.
3. Ajouter l'assaisonnement pour fajitas.
4. Ajouter le poulet et faire revenir à feu vif.
5. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
6. Frites avec la pelure à coupe régulière Lamb Weston Crispy on Delivery™ de 3/8 po.
7. Dresser les frites et garnir de fajitas au poulet
8. Garnir avec de la lime.

Rendement

2 portions