

Mini fajitas au poulet

Servings: 4 **Prep:** 15 min **Cook:** 15 min **Total:** 30 min

Ingredients

- **12 tortillas** petites tortillas
- **1.1 lb** filets de poulet
- **1** poivron rouge
- **1** oignon rouge
- **5.3 oz** fromage râpé
- **2 c. à soupe** huile d'olive
- **1 c. à café** paprika
- **1 c. à café** ail en poudre
- sel *(au goût)*
- poivre *(au goût)*
- sauce fromagère *(pour servir)*

Instructions

1. Coupez les filets de poulet, le poivron rouge et l'oignon rouge en petits morceaux.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez le poulet, le poivron et l'oignon.
3. Assaisonnez avec le paprika, l'ail en poudre, le sel et le poivre, puis faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
4. Garnissez les tortillas avec la préparation et le fromage râpé.
5. Servez avec la sauce fromagère.

Generated by Recipe Bro