



BEEF FAJITAS

Serves 4 – Preparation Time 0:20

- ½ pound boneless beef sirloin steak, cut into thin strips
- ¼ large white onion, cut into thin strips
- ½ medium green bell pepper, cut into thin strips
- ½ medium red bell pepper, cut into thin strips
- 2 slices fresh lime
- 4 flour tortillas (8 inch)
- 4 tablespoons sour cream
- 4 tablespoons salsa

Fajita Seasoning

Combine in a small dish:

- 1 tbs chili powder
- 1 tsp ground cumin
- ½ tsp ground oregano
- ½ tsp garlic salt
- 2 tbs water

Preheat grill to 400 F.

Meanwhile, in large dish or re-sealable food-storage plastic bag, mix steak, onion, peppers and fajita seasoning; stir in a dish or turn bag to coat.

Place fajita pan on pre-heated grill. When fajita pan is heated, coat lightly with cooking oil and place steak and vegetables on bottom surface, spreading evenly. Cook 4 to 6 minutes or until steak has reached desired doneness and vegetables are crisp-tender. Remove fajita pan from the grill using the handle cover and place on the wooden base for serving. Squeeze fresh lime over the meat and vegetables.

Spoon steak and vegetables down center of each tortilla. Top each fajita with sour cream and salsa and any other toppings you would like. Bring sides of each tortilla up over filling; press to seal.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



FAJITAS AU BOEUF

Pour 4 personnes – Temps de préparation 0:20

- 250g boeuf dans la surlonge, désossé et coupé en fines lanières
- ¼ gros oignon blanc, coupé en fines lanières
- ½ poivron vert moyen, coupé en fines lanières
- ½ poivron rouge moyen, coupé en fines lanières
- 2 tranches lime fraîche
- 4 tortillas (20 cm)
- 4 c.à table crème sure (60 ml)
- 4 c.à table salsa (60 ml)

Assaisonnement Pour Fajitas

Dans un petit bol, combiner :

- 1 c. à table (15 ml) de poudre de chili
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
- ½ c. à thé (2 ml) d'origan moulu
- ½ c. à thé (2 ml) de sel d'ail
- 2 c. à table (30 ml) d'eau

Préchauffer le barbecue à 200°C (400° F).

Pendant ce temps, dans un grand bol ou dans un sac en plastique réutilisable pour rangement, mélanger le boeuf, l'oignon, les poivrons et l'assaisonnement pour fajitas. Bien mélanger dans le bol ou tourner le sac pour bien enrober.

Placer la poêle à fajitas sur le grill préchauffé. Lorsque la poêle est chaude, l'enduire légèrement d'huile à cuisson et déposer le mélange de boeuf et de légumes dans la poêle, en les répartissant également. Cuire environ de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la viande atteigne la cuisson désirée et que les légumes soient tendres, mais légèrement croustillants. Retirer du grill la poêle pour fajitas, en utilisant le manchon de poignée et placer sur la base en bois pour servir. Presser la lime fraîche sur la viande et les légumes.

Déposer une bonne cuillerée du mélange de viande et de légumes, au centre de chaque tortilla. Garnir de crème sûre, de salsa et toute autre garniture au choix. Replier les côtés de chaque tortilla par-dessus le contenu et presser pour sceller.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



FAJITAS DE RES

Para 4 personas – Tiempo de preparación 0:20

- 250g solomillo de res deshuesado, cortado en tiritas finas
- ¼ cebolla grande, cortada en tiritas finas
- ½ pimienta verde mediano, cortado en tiritas finas
- ½ pimienta rojo mediano, cortado en tiritas finas
- 2 rodajas de limón fresco
- 4 tortillas (20 cm)
- 4 cucharas (60 ml) nata agria
- 4 cucharas (60 ml) salsa

Condimentos Para Fajitas

En un cuenco pequeño mezcle:

- 1 cucharita (15 ml) de chile en polvo
- 1 cucharita (5 ml) de comino en polvo
- ½ cucharita (2 ml) de orégano en polvo
- ½ cucharita (2 ml) de sal de ajo
- 2 cucharas (30 ml) de agua

Precaliente el asador a 200°C (400° F).

Durante este tiempo, en un cuenco grande o una bolsa de plástico reutilizable para guardar la comida, mezcle la res, la cebolla, los pimientos y los condimentos para las fajitas. Mézclelos adecuadamente en el cuenco o vuelque la bolsa para cubrirlos bien.

Coloque el sartén para fajitas sobre la parrilla precalentada. Cuando el sartén esté caliente, cúbralo ligeramente con aceite para cocinar y coloque la mezcla de res y las legumbres distribuyéndola uniformemente. Fría la mezcla de 4 a 6 minutos o hasta que la carne alcance el cocimiento deseado y las legumbres estén blandas pero ligeramente crujientes. Quite el sartén para fajitas de la parrilla, cubriendo la manija con el revestimiento y colóquelo sobre la base de madera para el servicio. Exprima el limón fresco sobre la carne y las legumbres.

Coloque una buena cucharada de la mezcla de carne y legumbres, en el centro de cada tortilla. Cubra con nata agria, salsa y otra capa deseada. Respliegue los lados de cada tortilla por encima de la mezcla y presione los lados para sellar.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



RINDFLEISCH-FAJITAS

Für 4 Personen – Vorbereitungszeit 20 Min

- ½ engl. Pfund [225 g] entknochte Rinderlende, in dünne Streifen geschnitten
- ¼ große weiße Zwiebel, in dünne Streifen geschnitten
- ½ mittelgroße grüne Paprikaschote, in dünne Streifen geschnitten
- ½ mittelgroße rote Paprikaschote, in dünne Streifen geschnitten
- 2 Scheiben frische Limone
- 4 Weizenmehl-Tortillas (8 Zoll [20 cm])
- 4 Esslöffel saure Sahne
- 4 Esslöffel Salsa

Fajita-Gewürzmischung

In einer kleinen Schüssel folgende Zutaten mischen:

- 1 EL Chilipulver
- 1 TL gemahlener Cumin
- ½ TL gemahlener Oregano
- ½ TL Knoblauchsatz
- 2 EL Wasser

Grill auf 200°C (400°F) vorwärmen.

Zwischenzeitlich Fleisch, Zwiebel, Paprikaschoten und Fajita-Gewürzmischung in eine große Schüssel oder eine für Lebensmittel geeignete verschließbare Plastiktüte geben; in der Schüssel durchmischen oder Tüten wenden, um Gewürzmischung auf alle Zutaten zu verteilen.

Fajitapfanne auf vorgewärmten Grill stellen. Sobald die Fajitapfanne heiß ist, Pfanne mit ein wenig Kochöl beschichten, Fleisch und Gemüse dazugeben und gleichmäßig auf Pfannenboden verteilen. 4 bis 6 Minuten lang braten lassen, bis das Fleisch wunschgerecht gegart ist und die Gemüse noch etwas knackig sind. Fajitapfanne an Griff mit Griffhülle vom Grill nehmen und zum Servieren auf Hartholzuntersatz setzen. Fleisch und Gemüse mit frischer Limone beträufeln.

Fleisch und Gemüse mit Löffel auf Tortillamitte geben. Saure Sahne und Salsa, sowie sonstige gewünschte Geschmackszutaten auf Fajita geben. Tortilla an beiden Seiten über Fülle falten; andrücken, damit die Fajita zusammenhält.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69470 FAJITA PAN

SEASONING YOUR CAST IRON FAJITA PAN

Your cast Iron fajita pan comes pre seasoned and ready to grill. However to ensure a long life and optimal performance for your cast iron fajita pan, it is a good idea to occasionally “season” your cast iron fajita pan. Seasoning helps protect the pan against rust, and helps provide a non stick surface. Follow these simple steps to season your pan:

1. Make sure all packaging material and labels are removed from the fajita pan.
2. Wash, rinse and dry the fajita pan.
3. Grease the inside surface with a solid shortening or fat. A medium-light coating, as you would grease a cake pan, is sufficient.
4. Put your greased fajita pan in a preheated 350°F oven for 1 hour.
5. Remove, cool and store the fajita pan.

WASHING

To ensure that the fajita pan remains well seasoned, do not wash the pan with soap, simply rinse and wipe the fajita pan with clean water while it is still hot.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69470 POÊLON POUR FAJITAS

APPRÊTER VOTRE POÊLE EN FONTE À FAJITAS

Votre poêle en fonte à fajitas est déjà apprêtée et prête à utiliser. Cependant, pour assurer à votre poêle en fonte à fajitas une longue vie et un rendement optimal, il est recommandé d’apprêter occasionnellement votre poêle en fonte à fajitas. Ce processus aidera à la protéger contre la rouille et lui donner une surface antiadhésive. Suivre ces simples conseils pour apprêter votre poêle à fajitas:

1. S’assurer que toutes les étiquettes et le matériel d’emballage sont retirés de la poêle à fajitas.
2. Laver, rincer et sécher la poêle à fajitas.
3. Graisser la surface intérieure, à l’aide de shortening ou d’un corps gras. Un revêtement de léger à moyen suffira, comme pour un moule à gâteau.
4. Placer la poêle à fajitas graissée dans un four préchauffé à 175°C/350°F, pendant 1 heure.
5. Retirer, laisser refroidir et ranger la poêle à fajitas.

NETTOYAGE

Pour s’assurer que la poêle à fajitas conserve son apprêt en bon état, ne pas la laver au savon; rincer simplement à l’eau et essuyer pendant qu’elle est encore chaude.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69470 SARTÉN PARA FAJITAS

PREPARAR EL SARTÉN DE HIERRO FUNDIDO PARA FAJITAS

El sartén de hierro fundido para fajitas está ya preparado y listo para utilizarlo. Sin embargo, para asegurarse de que el sartén de hierro fundido para fajitas mantenga una vida larga y un rendimiento óptimo, recomendamos preparar ocasionalmente el sartén de hierro fundido para fajitas. Este procedimiento ayudará a protegerlo contra la herrumbre y darle una superficie antiadherente. Siga estos consejos simples para preparar el sartén para fajitas:

1. Asegúrese de quitar todas las etiquetas y el material del embalaje del sartén para fajitas.
2. Limpie, enjuague y seque el sartén para fajitas.
3. Engrase la superficie interior con grasa o manteca. Un revestimiento ligero o mediano será suficiente, como para un molde para bizcocho.
4. Coloque el sartén para fajitas engrasado en el horno precalentado a 175°C, durante 1 hora.
5. Quite, deje enfriar y guarde el sartén para fajitas.

LIMPIEZA

Para asegurarse de que el sartén para fajitas mantenga su preparación en buena condición, no lo limpie con jabón; enjuáguelo simplemente con agua y séquelo cuando esté caliente.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69470 FAJITAPFANNE

VORBEREITUNG IHRER GUSSEISERNEN FUJITAPFANNE

Ihre gusseiserne Fajitapfanne ist schon beim Kauf vollkommen vorbereitet und steht sofort zum Grillen bereit. Um jedoch die Lebensdauer Ihre gusseisernen Fajitapfanne zu erhöhen und eine optimale Leistung zu garantieren, ist es gut, Ihre Fujitapfanne gelegentlich zu „behandeln“. Eine Behandlung schützt Ihre Pfanne gegen Rost und trägt dazu bei, dass keine Nahrungsmittel an der Oberfläche ankleben. Befolgen Sie dafür die nachstehenden einfachen Ratschläge:

1. Versichern Sie sich, dass die Fajitapfanne ganz ausgepackt ist und keine Etiketten mehr trägt.
2. Waschen Sie die Fajitapfanne und spülen und trocknen Sie sie danach ab.
3. Bestreichen Sie die Innenseite leicht mit festem Fett. Fetten Sie sie so ein, wie Sie ein Backblech einfetten würden.
4. Schieben Sie Ihre Fujitapfanne für eine Stunde in den auf 175° C vorgeheizten Backofen.
5. Nehmen Sie danach die Fujitapfanne wieder heraus, lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie wegräumen.

REINIGEN

Reinigen Sie Ihre Fajitapfanne nie mit einem Spülmittel oder in einer Seifenlauge. Spülen Sie sie einfach unter klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken, solange sie noch warm ist.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com