

CHICKEN & STEAK FAJITAS






PREP: 10 MINUTES | PREHEAT: APPROX. 10 MINUTES | TOTAL COOK TIME: APPROX. 30-40 MINUTES | MAKES: 8 SERVINGS

INGREDIENTS

-  5-6 boneless, skinless chicken breasts (6-8 ounces each)
-  3 New York strip steaks (8-10 ounces each), trimmed
-  1 package (1 ounce) fajita seasoning
-  4 tablespoons canola oil, divided
-  3 red bell peppers cut in 1-inch slices, seeds removed
-  2 large red onions, peeled, sliced in 1/2-inch thick rings
-  Kosher salt, as desired
-  Ground black pepper, as desired
-  15-20 fajita-size tortillas

TOPPINGS (optional)

-  Salsa
-  Sour cream
-  Guacamole

DIRECTIONS

- 1 To install grill grate, position it flat on top of the heating element so it sits in place, then close hood. Use pellet scoop to pour pellets into smoke box until filled to top. Plug thermometer into the top jack labeled "1" on the left side of the control panel.
- 2 Select **GRILL**. Set grill temperature to HI. Set the thermometer to CHICKEN or BEEF. If using the thermometer with the steak, select desired doneness. Select START to begin preheating.

NOTE: For dual thermometer usage, plug thermometer 2 into the bottom jack labeled "2" then set to CHICKEN or BEEF (if BEEF, select desired doneness).

- 3 Cover chicken and steak with half the oil. Season with fajita seasoning and salt. In a large bowl, toss bell peppers and onions with remaining oil, salt, and pepper. Insert thermometer horizontally into the center of the largest chicken breast or steak.
- 4 When unit beeps to signify it has preheated and ADD FOOD displays, place chicken on left side of grill grate, gently pressing down to maximize grill marks. Place steaks on right side of grill grate. Close hood over thermometer cord to begin cooking.
- 5 When unit beeps and FLIP displays, open hood, and flip chicken and steaks. Close hood to continue cooking.
- 6 When unit beeps to signal cooking is almost complete, transfer chicken and steaks to cutting board. Let rest at least 5 minutes.
- 7 Place vegetables on grill grate and close hood. Select **GRILL**. Set temperature to HI, and set time to 10 minutes. Select START to begin cooking. Skip preheat. Toss vegetables halfway through cooking.
8. When cooking is complete, remove vegetables. Slice chicken and steaks and assemble fajitas with desired toppings.

FAJITAS AU POULET ET AU BIFTECK






PRÉPARATION : 10 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : ENVIRON 10 MINUTES | TEMPS DE CUISSON TOTAL : ENVIRON 30 À 40 MINUTES | DONNE : 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

-  5 ou 6 poitrines de poulet désossées, sans la peau (de 6 à 8 oz chacune)
-  3 biftecks de contre-filet parés (de 8 à 10 oz chacun)
-  1 sachet (1 oz) de mélange d'assaisonnement pour fajitas
-  4 c. à soupe d'huile de canola, divisée
-  3 poivrons rouges épépinés coupés en tranches de 2,5 cm
-  2 gros oignons rouges, pelés et tranchés en rondelles de 1 cm d'épaisseur
-  Sel casher, au goût
-  Poivre noir moulu, au goût
-  15 à 20 tortillas de format fajitas

GARNITURES (facultatives)

-  Salsa
-  Crème sure
-  Guacamole

PRÉPARATION

- Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant pour qu'elle soit bien en place, puis fermez le couvercle. Utilisez une pelle à granules pour verser les granules dans le fumoir jusqu'à ce qu'il soit rempli jusqu'au sommet. Branchez le thermomètre sur la prise supérieure étiquetée « 1 » située sur le côté gauche du panneau de commande.
- Sélectionnez **GRILL** (gril). Réglez la température du gril à HI (élevée). Réglez le thermomètre à CHICKEN (poulet) ou BEEF (bœuf). Si vous utilisez le thermomètre pour le bifteck, sélectionnez la cuisson désirée. Sélectionnez START (marche) pour commencer le préchauffage.

REMARQUE : Pour utiliser deux thermomètres, branchez le thermomètre 2 sur la prise inférieure étiquetée « 2 », puis réglez sur CHICKEN (poulet) ou BEEF (bœuf) (si vous choisissez bœuf, sélectionnez la cuisson désirée).

- Couvrez le poulet et le bifteck avec la moitié de l'huile. Assaisonnez avec l'assaisonnement pour fajitas et le sel. Dans un grand bol, mélangez les poivrons et les oignons avec le reste de l'huile, du sel et du poivre. Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la plus grande poitrine de poulet ou du plus gros bifteck.
- Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du cycle de préchauffage et affiche ADD FOOD (ajouter les aliments), déposez le poulet sur le côté gauche de la grille du gril en appuyant doucement pour maximiser les marques de gril. Placez les biftecks sur le côté droit de la grille du gril. Fermez le couvercle par-dessus le cordon du thermomètre pour commencer la cuisson.
- Lorsque l'appareil émet un bip et affiche FLIP (retourner), ouvrez le couvercle et retournez le poulet et les biftecks. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.
- Lorsque l'unité émet un bip indiquant que la cuisson est presque terminée, transférez le poulet et les biftecks sur une planche à découper. Laissez-les reposer pendant au moins 5 minutes.
- Placez les légumes sur la grille du gril et fermez le couvercle. Sélectionnez **GRILL** (gril). Réglez la température à HI (élevée) et le temps de cuisson à 10 minutes. Appuyez sur le bouton START (marche) pour commencer la cuisson. Sautez le préchauffage. Remuez les légumes à la mi-cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les légumes. Tranchez le poulet et les biftecks et préparez les fajitas avec les garnitures désirées.