



Quick Beef Taco Skillet with Cheddar Cheese

15 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, large non-stick pan, paper towels

Ingredients

	2 Person
Ground Beef	250 g
Flour Tortillas	6
Green Onion	2
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Enchilada Spice Blend	1 tbsp
Sweet Bell Pepper	1
Tomato Salsa	½ cup
Sour Cream	3 tbsp
Sugar*	½ tsp
Oil*	
Salt and pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Cook, then cut **pepper** into ½-inch pieces.
- Thinly slice **green onion**, keeping white and green parts separate.



Cook beef and veggies

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot add ½ **tbsp oil**, then **beef, peppers** and **green onion whites**.
- Cook, breaking up **beef** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min. ** Add **Enchilada Spice Blend** and cook, stirring often, until fragrant, 1 min. Season with **salt** and **pepper**.



Finish beef

- Reduce heat to medium, then add **salsa** and ½ **tsp sugar** to the pan.
- Cook, stirring occasionally until **salsa** is warmed through, 1-2 min.
- Meanwhile, wrap **tortillas** in paper towels. Microwave until **tortillas** are warm and flexible, 1 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to warm the tortillas!)



Finish and serve

- Divide **tortillas** between plates, then top with **taco beef mixture**.
- Sprinkle **cheese** and **remaining green onions** over top.
- Dollop **sour cream** over top.



Poêlée de bœuf façon tacos

avec cheddar

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Bœuf haché	250 g
Tortillas de farine	6
Oignon vert	2
Cheddar, râpé	½ tasse
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe
Poivron	1
Salsa de tomates	½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165°F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

- Éviter, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les morceaux verts des morceaux blancs.



Cuire le bœuf et les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'**huile**, puis le **bœuf**, les **poivrons** et les **morceaux blancs** des **oignons verts**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en petits morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter le **mélange d'épices à enchilada** et cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler et poivrer**.



Terminer le bœuf

- Réduire à feu moyen, puis ajouter le **salsa** et ½ c. à thé de **sucre**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **salsa** soit chaude.
- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)



Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis garnir du **mélange de bœuf**.
- Parsemer de **fromage** et du **reste des oignons verts**.
- Couronner d'**un soupçon de crème sure**.