

# Tacos dorados

Deux galettes de maïs croustillantes garnies d'un éffiloché de viande de porc, type pulled pork et légumes, salade croquante, tomate, maïs, fromage, sauce rouge et guacamole.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Brunoise de tomate		10 g
Maïs en grains		0 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	10 g
Coriandre fraîche		0 g
Salade type mesclun		30 g
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	❄️ 6928	60 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	❄️ 6719	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	❄️ 7129	20 g
TACO SHELLS Ø 13 CM	6725	0 pièce

## Mise en place

24 heures à l'avance décongeler le guacamole, l'éffiloché de porc et le mélange mexicain au froid positif.  
Couper les tomates en petits dés.  
Laver et ciseler la coriandre.

Préparation des taco shells :  
Immerger environ 20 secondes les coquilles emboîtées les une dans les autres dans un bain de friture, afin d'empêcher leur fermeture disposer un petit rouleau d'aluminium dans la dernière coquille, en les maintenant délicatement avec une écumoire.  
Réserver dans une boîte sur un papier absorbant.

## Mise en oeuvre

Chauffer la viande au micro-ondes ou au bain-marie.  
Dresser dans l'ordre, la garniture, la sauce rouge, la salade, le maïs, le mélange mexicain, les dés de tomate, le guacamole et la coriandre.

## Suggestion

Pour des services importants, frire vos taco shells juste avant le service.  
Ne garnir les taco shells qu'à la commande pour éviter qu'ils ne ramolissent.

Option :  
Tacos dorados au boeuf, utiliser l'éffiloché de boeuf (réf. 6928).