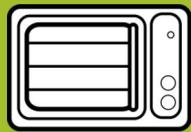




Plats



Micro Ondes

Taco soft

Tortillas de blé chaudes à garnir de viande et légumes cuisinés à la mexicaine, guacamole, sauce rouge, mélange de fromage rapé, piments jalapeños et de riz mexicain.



Mise en place

Mettre à décongeler 24 heures avant en froid positif le guacamole.
Mettre à décongeler la veille au soir en froid positif le mélange de fromage rapé et les tortillas.
Réaliser la farce de poulet selon la recette F00078 et réserver.
Préparer les ramequins (réf : 3896) de guacamole, de sauce rouge, de fromage rapé, de jalapenos et de riz mexicain.

Mise en oeuvre

A la commande:
Réchauffer la farce de poulet et le riz au micro-ondes, ou les placer au bain-marie.
Réchauffer les tortillas de blé à la plancha ou 30 secondes au micro-ondes dans leur boîte (réf : 1111) sans le couvercle.
Dresser sur un plateau ou une grande assiette le riz chaud, les jalapenos, le mélange de fromage rapé, la sauce rouge mexicaine et le guacamole. Ajouter la salade.
Servir la garniture tex-mex de volaille chaude dans un ramequin et les tortillas chaudes dans leur boîte avec le couvercle.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	2 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
Riz mexicain	F00035	30 g
Salade type mesclun		20 g