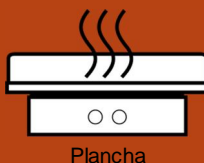


Fajitas au poulet

Emincés de poulet grillés marinés à la mexicaine sur un lit de poivrons et d'oignons. Cette grillade, servie avec des tortillas de blé chaudes, s'agrémentent de guacamole et de sauce rouge.



Mise en place

Décongeler au froid positif le poulet, le guacamole et les tortillas la veille au soir.

Eplucher les oignons et les émincer.

Laver les poivrons, les équeuter, les épépiner et les émincer.

Sur une plancha, saisir les poivrons rouges et verts avec un peu d'huile, jusqu'à obtenir une légère coloration tout en conservant le croquant. Procéder de même pour les oignons.

Mise en oeuvre

Faire griller la viande sur une plancha très chaude, ajouter les poivrons et les oignons.

Dresser sur un poêlon crépitant avec les deux quartiers de citron vert.

Réchauffer les tortillas au micro-ondes dans la boîte prévue à cet effet sans le couvercle, l'ajouter une fois les tortillas chaudes.

Accompagner avec le guacamole et la sauce rouge.

Suggestion

Vous pouvez ajouter de la crème fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POULET MARINÉ FAJITAS	6910	200 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	3 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	6719	30 g
Oignons		70 g
Poivrons rouges		50 g
Poivrons verts		50 g