

Taco salad végétarien

Tortilla aux graines garnie d'un délicieux mélange de légumes frais et guacamole.



Friteuse



Mise en place

Décongeler les tortillas multigrains et le guacamole la veille au froid positif
Faire frire les tortillas avec le panier à frire les tacos salad 10 pouces (réf. 3461) dans un bain de friture à 180° pendant environ 2 minutes. Réserver.
Laver et couper les tomates en rondelles.
Laver et émincer les poivrons en fines lanières.
Laver et émincer le concombre en fines tranches.
Rincer les olives noires.
Laver, préparer et essorer la salade

Mise en oeuvre

Dresser la salade avec goût dans le "taco salad".
Assaisonner.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
Salade scarole		0.1 pces
Tomates fraîches		40 g
Poivrons rouges		20 g
Poivrons verts		20 g
Concombre		40 g
Maïs en grains		20 g
Olives noires		20 g