

# Taco salad végétarien

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



## 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.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 6719	30 g
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	 6161	1 pces
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