

Taco salad chicken

Une corolle craquante de tortilla multigrains garnie de morceaux de poulet fajitas, de salade, de tomate et de guacamole pour la fraîcheur.



Mise en place

Décongeler les tortillas multigrains, le guacamole et la viande de poulet 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.
Émincer les oignons rouges en rondelles.
Laver, préparer et essorer la salade.

Mise en oeuvre

Faire griller la viande sur la plancha.
Dresser la salade avec goût dans le "taco salad".
Assaisonner.



Friteuse

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-------------------------------|----------|-----------|
| TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM | 6161 | 1 pces |
| POULET MARINÉ FAJITAS | 6910 | 100 g |
| Salade scarole | | 0.1 pces |
| Tomates fraîches | | 30 g |
| Poivrons rouges | | 20 g |
| Poivrons verts | | 20 g |
| Oignons rouges | | 20 g |