

Plancha

Fajitas Fiesta

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'agrément de riz mexicain.



Mise en place

Faire décongeler au froid positif le guacamole et les poches de poulet fajitas 24 heures à l'avance. Décongeler au froid positif les tortillas la veille au soir.

Éplucher 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.

Réserver.



Mise en oeuvre

Faire griller le poulet fajitas sur une plancha très chaude ou une sauteuse légèrement huilée.

Ajouter les légumes pré-grillés pour une remise à température.

Réchauffer les tortillas de blé à la plancha ou 30 secondes au micro-ondes.

Disposer les tortillas chaudes sur l'assiette, garnir avec la viande et les légumes, ajouter le riz chaud et la sauce rouge.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
POULET MARINÉ FAJITAS		6910	140 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM		5145	2 pces
TACO SALSA		7746	20 g
Poivrons verts			10 g
Poivrons rouges			10 g
Oignons			30 g
Riz mexicain		F00035	50 g