

Hot dog fajitas poulet

Hot-dog garni à la mexicaine avec des lamelles de poulet fajitas, des poivrons, de la salade, du guacamole et accompagné de frites.



Mise en place



Laver, couper en deux, préparer les poivrons et les émincer en fines lamelles d'environ 2 mm. Éplucher les oignons, les couper en deux et les émincer également en fines lamelles d'environ 2 mm. Sur une plancha / poêle très chaude, 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. La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les pains à hot dog, le guacamole et le poulet fajitas.

Mise en oeuvre

Sur une plancha ou poêle très chaude légèrement huilée, faire saisir les lamelles de poulet fajitas en les faisant bien colorer, au bout d'environ 1 à 2 minutes ajouter les oignons et poivrons préalablement saisis, bien mélanger l'ensemble. Réchauffer délicatement quelques secondes le pain à hot dog sous un toasteur ou une salamandre. Frirer les frites dans un bain d'huile à 180 °. Ouvrir légèrement le pain, introduire quelques feuilles de salade et garnir avec le poulet fajitas chaud, ajouter quelques pointes de guacamole, de sauce rouge et de la coriandre émincée. Dresser le pain à hot dog avec les frites.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	20 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 6719	20 g
POULET MARINÉ FAJITAS	 6910	60 g
Poivrons verts		10 g
Salade type mesclun		20 g
Frites		120 g
Oignons		20 g
Poivrons rouges		10 g