

Taco salad croustillant fajitas

Corolle en tortilla multigrains garnie d'une salade avec croustillants de poulet fajitas.



Sans cuisson



Mise en place

A l'aide du moule à taco salad, réaliser les tulipes en plongeant en friteuse à 180° la tortilla multigrains et le moule en son centre, poser la base du moule dans le panier immergé et laisser dorer 2 minutes. Égoutter la taco salad sur du papier absorbant puis réserver à l'envers protégé, dans un endroit sec. Laver et couper en lamelles les poivrons verts et rouges, puis réserver au frais. Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif le guacamole.

Mise en oeuvre

A la commande, faire frire les croustillants en friteuse à 180° pendant environ 4 minutes, puis poser sur du papier absorbant. Assaisonner la salade et dresser les croustillants dans la taco salad en ajoutant les tomates cerises, les lamelles de poivrons et le guacamole.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	❄️ 6161	1 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	0 g
Salade type mesclun		80 g
CROUSTILLANTS DE POULET FAJITAS	❄️ 6321	3 pces