

Croustillants de boeuf fajitas en salade

Petits triangles au curcuma et à la viande de boeuf épicee à la mexicaine.



Entrée



Friteuse



© Photo SDV 2011

Mise en place

Mettre à décongeler le guacamole en froid positif, au moins 24 heures avant.
Laver les tomates, couper en petits dés et réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande, frire les croustillants de bœuf fajitas en friteuse à 180° pendant environ 3 minutes 30, puis poser sur papier absorbant.
Assaisonner la salade et dresser sur assiette avec les croustillants et les dés de tomates.
Servir avec la sauce rouge et le guacamole.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CROUSTILLANT DE BOEUF FAJITAS	6521	4 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
Salade type mesclun		70 g
Tomates fraîches		10 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g