

# Croustillants de boeuf fajitas en salade

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

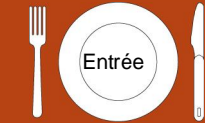


## Mise en place

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.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CROUSTILLANT DE BOEUF FAJITAS	❄️ 6521	4 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	❄️ 6719	20 g
Salade type mesclun		70 g
Tomates fraîches		10 g