

Salade gringos chicken



Friteuse

Des aiguillettes de poulet aux éclats de tortillas chips sur un lit de salade, tomates, champignons, oignons et accompagnées de sauce ranch.



© Photo SDV 2016

Mise en place

Laver et préparer la romaine.
Laver et couper en quatre les champignons de Paris.
Eplucher les oignons et les émincer.

Mise en oeuvre

A la commande, frire dans une huile à 180 ° maximum les gringos de poulet environ 4/5 minutes.
Déposer sur papier absorbant.
Assaisonner la salade avec la sauce Ranch.
Dresser en coupant les gringos en deux dans le sens de la longueur.
Ajouter les autres ingrédients et servir.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Oignons rouges		15 g
GRINGOS CHICKEN CORNFLAKES	7449	3 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
Champignons de Paris		30 g
Tomates cerises		30 g
Salade romaine		120 g