Tex-Mex

F00783

Burrito effiloché porc BBQ et poivrons grillés

Tortilla de blé garnie d'effiloché de porc, sauce BBQ, oignons et poivrons grillés, maïs et salade.

Plats

Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM ❄	6161	1 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ ❄	6928	100 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
Batavia		30 g
Maïs en grains		20 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif :
- La tortilla de blé
- L'éffiloché de porc

Ouvrir la boîte de maïs et bien le rincer à l'eau clair.
Préparer et laver la salade, la couper en troçcons.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légérement huilée, réchauffer l'éffiloché de porc 1 à 2 minutes.
Effectuer un aller retour de la tortilla sur la plancha chaude, afin de la colorer légérement.

L'étaler sur le plan de travail, puis dresser dans l'ordre :

- La sauce bbq
- L'éffiloché de porc
- Le mélange de poivrons et oignons
- Le maïs
- La salade

Puis refermer les deux extrémités du burrito et ensuite replier le début de la tortilla, afin de bien enfermer l'ensemble des garnitures.
Enrubanner d'une feuille d'aluminium, puis dresser avec les nachos.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr