



Friteuse

Duo taquitos

Taquitos de maïs blanc et taquitos de maïs bleu garnis de boeuf ou de poulet aux épices tex-mex, servis avec du guacamole.



Mise en place

Mettre la veille au soir en décongélation le poulet Mex et les tortillas de maïs.
Ajouter au poulet les oignons et poivrons et mélanger intimement.
Réaliser la préparation de viande à l'aide de la recette :
Préparation de bœuf à la Mexicaine (recette 00077)
Etaler la tortilla de maïs sur le plan de travail, poser au centre sur un trait la préparation de bœuf, puis rouler la tortilla
et placer un pic en bois, afin de maintenir l'ensemble fermé.
Renouveler la même opération, afin de réaliser les 4 Taquitos.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180° maximum, frire les taquitos environ 2 minutes.
Dresser avec le guacamole.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	70 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	2 pces
TORTILLAS DE MAIS A FRIRE Ø 15 CM	7204	2 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
Préparation pour garniture à base de boeuf	F00077	100 g