

Duo de Taquitos et Flautas

Tortilla de maïs et tortilla de blé au poulet Mex



Mise en place

Mettre la veille au soir en décongélation le poulet Mex, le guacamole et les tortillas de maïs. Ajouter au poulet les oignons et poivrons et mélanger intimement.

Étaler la tortilla de maïs sur le plan de travail, poser au centre sur un trait le poulet mex, puis rouler la tortilla et placer un pic en bois, afin de maintenir l'ensemble fermé. Renouveler la même opération avec la tortilla de blé.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180° maximum, frire le taquitos et le flautas environ 2 minutes. Débarasser sur du papier absorbant et enlever les pics en bois. Dresser avec le guacamole et la sauce rouge.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	70 g
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	1 pces
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
Mesclun poche 1 kg		20 g
Citron vert		0.2 pces