

Taquitos de poulet Mex

Tortilla de maïs garnie d'une farce de poulet aux épices tex-mex accompagnée de guacamole et sauce rouge.



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.
Etaler la tortilla de maïs sur le plan de travail, poser au centre sur un trait la préparation de poulet, puis rouler la tortilla
et placer un pic en bois, afin de maintenir l'ensemble fermé.
Renouveler la même opération avec les deux autres tortillas.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180° maximum, frire les taquitos environ 2 minutes.
Dresser avec le guacamole et la sauce rouge.
Ajouter la salade et le citron vert.

Ingrédients

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	80 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	6719	30 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
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
Citron vert		0.2 pces
Mesclun poche 1 kg		30 g



Friteuse