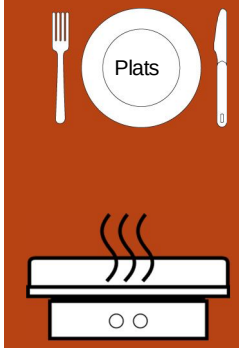
Tex-Mex

F00795

Coyocan pizza

Deux tortillas de blé garnies de chili con carne et nappées de sauce rouge, râpé mexicain.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le fromage râpé.
Mettre le chili au bain-marie ou le réchauffer au micro-ondes à la commande.

Mise en oeuvre

Sur la première tortilla, placer le chili con carne chaud.
Ajouter la deuxième tortilla.
Puis la sauce rouge Mexicaine.
Finir par le fromage râpé et faire gratiner au four ou sous une salamandre 1 à 2 minutes.
Ajouter la coriandre hachée et les dés de tomate.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	2 pces
CHILI CON CARNE	7270	120 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄	7129	30 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		2 g
Tomates grappes		20 g

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