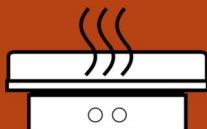


Taco pork bbq

Galettes de blé souples garnies de viande de porc bbq, chou rouge, maïs, jalapeno, pico de gallo, salade.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation, les cubes d'avocat, le fromage mex et l'effiloché de porc.
Préparer et émincer le chou rouge.
Laver et préparer la salade.
Ouvrir le maïs et bien le rincer.

Réaliser le pico de gallo :
Dans un saladier, réunir la moitié des tomates et oignons rouges coupés finement en dés, la coriandre fraîche et le piment jalapeno haché, ajouter un trait de citron vert.

Mise en oeuvre

Réchauffer et colorer légèrement l'effiloché de porc sur une plancha chaude.
Effectuer de même façon pour les tortillas de blé.

Puis les disposer dans l'assiette et les garnir :

- La salade romaine
- L'effiloché de porc chaud
- Les dés d'avocat
- Le fromage mex
- Les tranches de radis, chou rouge et radis
- Les lamelles de piments jalapeno

Ajouter un quartier de citron vert.
Servir en accompagnement le chou rouge, piment jalapeno et pico de gallo.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	3 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	90 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
Salade romaine		60 g
Coriandre fraîche		5 g
Citron vert		0.3 pces
Oignons		30 g
Tomates grappes		60 g
Maïs en grains		40 g
Choux rouge		30 g
Radis		0.03 pces