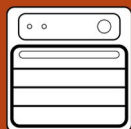


Queso fundido pollo

Cassolette de fromage fondu avec piments jalapenos, dés de poulet, poivrons et oignons.



Four

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole, le poulet mex, les cubes de mangues et le mélange de fromage râpé.

Couper en tranches fines le jalapenos.

Éplucher l'oignon rouge et le couper finement en petits dés.

Couper également en petits dés la tomate.

Hacher la coriandre fraîche.

Dans un saladier réunir, les oignons rouges, la mangue, les dés de tomate, un peu de piment jalapenos haché finement et la coriandre, bien mélanger l'ensemble et vérifier l'assaisonnement.

Éplucher l'oignon et l'émincer.

Préparer les poivrons et les émincer.

Sur une plancha chaude légèrement huilée, saisir les oignons et les poivrons 2/3 minutes, veiller à conserver leur croquant.

Dans un saladier placer la moitié du poulet mex, les oignons, poivrons et la tomate concassée, mélanger délicatement l'ensemble et le placer au bain marie.

Mise en oeuvre

Dans un plat allant au four mettre le fromage râpé puis la garniture de poulet et faire fondre l'ensemble au four à 180° environ 5/6 minutes.

Réchauffer sur une plancha chaude et propre les tortillas, afin de les colorer légèrement.

Dresser avec les piments jalapenos, le guacamole et le pico à la mangue.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	3 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	110 g
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	40 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	30 g
CUBES DE MANGUE	7749	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		15 g
Poivrons verts		10 g
Tomates grappes		30 g
Tomates concassées		15 g
Citron vert		0.1 pces
Oignons rouges		15 g