



Plats



Plancha

# Chilaquiles oeuf

Chips de maïs avec sauce rouge, oeuf, dés d'avocat.



Photos SDV

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat en froid positif. Bien rincer à l'eau clair les haricots rouges et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

A la commande cuire l'oeuf au plat. Dans un plat placer les nachos puis l'oeuf et ajouter :

- Les cubes d'avocat
- La sauce rouge
- Les tomates cerises coupées en 2
- L'oignon rouge ciselé
- Les haricots rouges

## Suggestion

Vous pouvez assaisonner l'oeuf de Red Hot Lime

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
HARICOTS ROUGES	3063	20 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	40 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	80 g
Tomates cerises		10 g
Oeuf		1 pces
Oignons rouges		20 g