

# Pollo Pibil

Aiguillettes de poulet marinés avec des épices mexicaines et agrémentées de dés de mangue, pamplemousse et servies sur des tortillas de maïs.



## Mise en place


La veille au soir mettre en décongélation les lamelles d'avocat et les tortillas de maïs.  
Eplucher l'orange et le pomelos et en récupérer les segments en conservant le jus.  
Mélanger intimement la marinade d'Achiote avec le poulet et laisser reposer une nuit au frais.  
Eplucher et émincer l'oignon rouge.  
Émincer l'oignon nouveaux.

## Mise en oeuvre

Cuire le poulet au four en l'enfermant dans une feuille de papier cuisson à 170° pendant environ 12/15 minutes.  
Puis couper le poulet en lamelles.  
Humidifier les tortillas de maïs et les réchauffer 15/20 secondes sur une plancha chaude ou au micro ondes.  
Puis dresser le poulet, les agrumes, l'avocat, l'oignons rouge et verts.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MARINADE ACHIOTE	7468	20 g
TRANCHES D'AVOCAT	 6723	40 g
TORTILLAS DE MAIS Ø12 CM	7492	3 pces
Blanc de poulet		90 g
Oranges		80 g
Pamplemousse		0.5 pces
Citron vert		0.3 pces