



Friteuse

Tortillas chips bleue

Chips de tortillas de maïs bleu servi avec son guacamole.





Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le guacamole et les tortillas de maïs bleus.
Couper les tortillas en 6 triangles pour faire des nachos.
Frire les nachos à 180° maximum environ 1 minute, puis les déposer sur papier absorbant et les saler.

Mise en oeuvre

Dresser les nachos bleus avec le guacamole et un quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 7943	100 g
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	 7205	8 pces
Citron vert		0.2 pces