

Veggie fajitas

Bouchées végétales aux épices fajitas avec lanières de poivrons grillés et oignons.



Plancha




Photos SDV

Mise en place

La veille au soir, décongeler le guacamole au froid positif.
Éplucher les oignons et les émincer, préparer également les poivrons et les émincer.
Sur une plancha, saisir les oignons avec un peu d'huile, jusqu'à obtenir une légère coloration tout en conservant le croquant. Procéder de même pour les poivrons.

Mise en oeuvre

Faire griller la protéine végétal sur une plancha très chaude, saupoudrer des épices fajitas et ajouter les poivrons et les oignons.
Dresser sur un poêlon crépissant avec les deux quartiers de citron vert.
Réchauffer les tortillas au micro-ondes avec la boîte prévue à cet effet sans le couvercle. L'ajouter une fois les tortillas chaudes.
Accompagner avec le guacamole, la sauce rouge et les piments jalapeños.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BOUCHÉES VÉGÉTALES	7354	120 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 6719	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	20 g
TORTILLAS DE BLÉ 16.3 CM	6153	5 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
ASSAISONNEMENT POUR FAJITAS	5918	0.01 pces
Tomates cerises		50 g
Poivrons verts		40 g
Oignons blancs		70 g
Poivrons rouges		40 g
Citron vert		0.2 pces