

Fajitas boeuf sur assiette

Viande de boeuf assaisonnée aux épices mex avec oignons, poivrons snackés, julienne de carottes et de chou rouge, dés d'avocat, guacamole



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif :

- Le boeuf fajitas
- Les cubes d'avocat
- Le guacamole
- Les tortillas de blé

Couper la tomate en dés et hacher la coriandre

Emincer le chou rouge

Faire une julienne de carotte

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir les lamelles de boeuf fajitas 1 à 2 minutes, puis ajouter les poivrons et oignons.

Mélanger intimement l'ensemble 10/20 secondes.

Colorer légèrement les tortillas sur un coté de plancha propre puis dresser dans une assiette les deux tortillas et ajouter :

- Le boeuf fajitas et les poivrons/oignons
- Les cubes d'avocat
- Les carottes en juliennes
- Le chou rouge
- Le piment Jalapenos
- La tomate
- La coriandre

Finir avec le quartier de citron vert et le guacamole

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM		5145	2 pces
BOEUF MARINÉ FAJITAS		6911	80 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES		7032	50 g
CUBES AVOCAT PEROU		8015	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES		7036	20 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME		7942	30 g
Coriandre fraîche			3 g
Citron vert			0.2 pces
Chou rouge			20 g
Carottes			30 g
Tomates grappes			50 g