

Fajitas boeuf sur assiette



Plats



Plancha



Photos SDV

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
Choux rouge		20 g
Carottes		30 g
Tomates grappes		50 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif :

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

Couper la tomate en dés et hacher la coriandre

Emincer le choux rouge

Faire une julienne de carotte

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir les lamelles de bœuf 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 bœuf fajitas et les poivrons/oignons
- Les cubes d'avocat
- Les carottes en julennes
- Le choux rouge
- Le piment Jalapenos
- La tomate
- La coriandre

Finir avec le quartier de citron vert et le guacamole