

# Fajitas Végétales

Emincés végétal avec épices à fajitas, oignons, poivrons, tomates, oignons, feuilles d'épinard, guacamole dans une tortillas de blé



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole et les cubes d'avocat.  
Laver et préparer les radis et pousses d'épinards.  
Eplucher l'oignon, l'émincer et le faire saisir sur une plancha chaude légèrement huilé environ 2 minutes, les oignons doivent rester légèrement croquants.  
Laver et préparer les poivrons, les émincer également et les faire saisir aussi environ 3 minutes.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, légèrement huilé, faire réchauffer les bouchées végétales environ 2 minutes, puis ajouter les épices fajitas, laisser colorer environ 30 secondes puis ajouter les oignons et poivrons et mélanger intimement quelques secondes.

Placer les deux tortillas sur un côté de plancha chaude environ 10 secondes de chaque côtés.

Dresser les tortillas sur une assiette puis ajouter :

- Le guacamole
- Les pousses d'épinards
- Le mélange des bouchées végétales et ces légumes
- Les lamelles de radis
- La tomates cerises
- Les cubes d'avocat
- La coriandre fraîche

Vous pouvez ajouter en finition un trait de sauce rouge Mexicaine réf 3845 ou un trait de mayonnaise jalapenos réf 7146

## Suggestion

Vous pouvez utiliser le mélange de poivrons et oignons réf 7032 afin de gagner du temps en cuisine.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ 16.3 CM	6153	2 pces
BOUCHÉES VÉGÉTALES	7354	100 g
ASSAISONNEMENT POUR FAJITAS	5918	0.01 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	60 g
CUBES D'AVOCAT	7423	30 g
Feuilles Epinards		20 g
Poivrons verts		30 g
Tomates cerises		20 g
Poivrons rouges		30 g
Oignons		40 g
Radis		1 pces
Coriandre fraîche		2 g