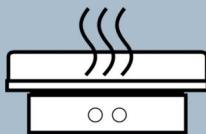


Baguette fajitas poulet

Baguette de pain garnie de viande de poulet fajitas avec oignons et poivrons, guacamole.



Sandwich



Plancha



Photo SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	50 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
Batavia		20 g
Tomates concassées		30 g
Baguette de pain		0.5 pièce

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole et le slow cooked de poulet.
 Laver et préparer la salade.
 Egoutter le mélange de poivrons et oignons.
 Mettre le Slow cooked de poulet dans un saladie, puis avec des gants à usage unique, éffilocher délicatement la viande puis ajouter les poivrons/oignons et la tomate concassées et mélanger l'ensemble, puis réserver.

Mise en oeuvre

Placer le slow cooked de poulet et ces légumes au bain marie ou réchauffer la quantité souhaité à la commande au micro ondes.
 Ouvrir la baguette de pain, tartiner la guacamole sur la base du pain puis ajouter le poulet et la batavia. Servir aussitot.

Suggestion

Vous pouvez bien sur enlever la salade ajouter le mélange de fromage mex réf 7129 et faire gratiner l'ensemble.