



# Baguette fajitas poulet

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



## 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 saladier, puis avec des gants à usage unique, éffiloche 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 aussitôt.

## Suggestion

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

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