



Burrito Fajitas boeuf

Galette de blé aux graines garnie de boeuf mariné aux épices fajitas, guacamole, jalapeno, oignons, tomates.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bœuf fajitas, le guacamole et la tortilla de blé.
Réalisation du pico, dans un saladier réunir:

La tomate coupés en dés

L'oignon ciselé

La coriandre haché

Le piment jalapenos hache

Le jus de citron vert

Un trait d'huile d'olive

Une pointe de sel

Bien mélanger l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé saisir les lamelles de bœuf fajitas environ 1 minute.

Réchauffer la tortilla sur la plancha chaude 10 secondes de chaque côté puis dresser le burrito.

Poser la tortilla sur une assiette et au centre ajouter le bœuf fajitas en ligne, placer à droite le pico et à gauche le guacamole.

Replier bas de la tortilla en hauteur sur 3/4 cm et ensuite replier le côté droit de la tortilla sur elle-même afin de fermer l'ensemble.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
BOEUF MARINÉ FAJITAS	6911	100 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		4 g
Oignons		30 g
Tomates grappes		50 g