



Sandwich



Plancha

# 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      |