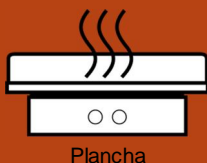


Fajitas émincé végétal

Emincé végétal assaisonné d'épices mex et servi avec des oignons et poivrons grillés, tortillas de blé, guacamole, sauce rouge.



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en frois positif l'émincé végétal, le guacamole et les tortillas de blé.

Eplucher les oignons et les émincer.

Laver les poivrons, les équeuter, les épépiner et les émincer.

Sur une plancha, saisir les poivrons rouges et verts avec un peu d'huile, jusqu'à obtenir une légère coloration tout en conservant le croquant. Procéder de même pour les oignons.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir l'émincé végétal environ 2/3 minutes des deux cotés, soupoudrer les épices fajitas, bien mélanger l'ensemble.

Ajouter les oignons et poivrons, les mélanger à la protéines végétal, quelques secondes, puis dresser dans le poelon crépotant.

Ajouter les deux quartiers de citron vert.

Chauffer dans la boîte prévu les tortillas environ 30 secondes au micro ondes, puis ajouter le couvercle.

Ajouter les 3 sauces :

- Le guacamole
- La sauce rouge
- Les piments jalapenos

Servir aussitôt avec les tortillas chaudes.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
AIGUILLETES VEGETALES	❄️	7538	150 g
ASSAISONNEMENT POUR FAJITAS		7742	8 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	❄️	5145	3 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	❄️	7942	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES		7036	20 g
TACO SALSA		7746	30 g
Coriandre fraîche			4 g
Citron vert			0.04 pces
Oignons			80 g
Poivrons verts			70 g
Poivrons rouges			70 g