

Quesadilla chicken mex

Tortilla de blé poulet aux épices mex, fromage accompagnée de pico de gallo, guacamole, sauce rouge.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le slow cooked de poulet, le guacamole et le fromage râpé; Laver et couper en dés la tomate.

Eplucher et ciseler l'oignon.

Réaliser le pico :

Réunir dans un saladier la tomate, l'oignon, le piment jalapenos haché, la coriandre haché le jus du citron vert, sel, poivre, mélanger intimement les ingrédients et réserver au frais.

Dans un autre saladier effiloche légèrement le poulet Mex, les oignons et poivrons ainsi que la tomate concassées, mélanger délicatement l'ensemble.

Poser les tortillas sur le plan de travail, sur une moitié ajouter le fromage râpé, puis le poulet et à nouveau le fromage râpé, replier la tortilla sur elle-même et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, mais pas trop, environ 160°, snacker les quesadillas environ 2/3 minutes de chaque côté.

A l'aide d'un éminceur les trancher ensuite en quatre, puis dresser avec la sauce rouge, le guacamole et le pico par petites touches sur les quesadillas, ajouter quelques quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 20 CM - sans huile de pa	7530	2 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄️	7129	50 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H ❄️	7334	60 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg ❄️	7192	30 g
TACO SALSA	7746	30 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		40 g
Tomates concassées		20 g
Citron vert		0.2 pces

