

Gaspacho mexicain et son pico de gallo - 4 pers

Un délicieuse soupe froide aux épices mexicaines, agrémentée de cubes d'avocat, sauce Red hot, oignons frais et tomates croquantes - pour 4 personnes.



Mise en place

La veille, mettre la soupe mexicaine Amigos au frais et 100 g de cubes d'avocat Amigos en décongélation.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- 2 tomates coupés en petits dés.
- la moitié d'un oignon rouge épluché et coupé également en petit dés.
- la moitié d'une botte de feuilles de coriandre fraîche, haché.
- le jus d'un demi citron vert
- Quelques gouttes de sauce Red Hot Original.
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre


Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Servir la soupe mexicaine fraîche dans des bols et ajouter le pico.



Sans cuisson

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SOUPE MEXICAINE	7417	500 ml
CUBES D'AVOCAT	 6722	100 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	1 trait
Coriandre fraîche		0.5 bouq
Huile d'olive		1 trait
Citron vert		0.5 pces
Oignons rouges		0.5 pièce
Tomates fraîches		2 pièce