

Taquitos à partager

Duo de tacos tortillas de maïs bleu et jaune garnis de viandes de poulet marinées aux épices mexicaines.



Mise en place

Mettre la veille au soir en décongélation le poulet Mex, le guacamole et les tortillas de maïs.
 Dans un saladier, réunir le poulet mex et l'effiloche grossièrement puis ajouter les oignons et poivrons, la tomate concassés et mélanger intimement.
 Étaler la tortilla de maïs sur le plan de travail, poser au centre sur un trait le poulet mex, puis rouler la tortilla
 et placer un pic en bois, afin de maintenir l'ensemble fermé.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à 180° maximum, frire les taquitos environ 2/3 minutes.
 Les débarrasser sur du papier absorbant et enlever les pics en bois.
 Dresser sur une assiette en ajoutant des touches de guacamole, crème fraîche et sauce rouge.
 Ajouter la coriandre émincée, les quartiers de citron vert et tomates cerises.



Friteuse

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS A FRIRE Ø 15 CM	7204	3 pces
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	3 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	120 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	40 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	60 g
Crème fraîche épaisse		15 g
Coriandre fraîche		4 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		40 g
Tomates concassées		60 g
Citron vert		0.7 pces