

Fajitas de Poulet Amigos - 4 pers

Emincés de poulet aux épices mexicaines avec poivrons et oignons grillés, accompagnés de tortillas de blé.



Photo SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	8 pces
FAJITAS MIX' - ASSAISONNEMENT POUR FAJI	6171	1 sachet
GUACAMOLE MIX' - ASSAISONNEMENT POUR	6172	1 sachet
SAUCE TACO SALSA MILD	6895	1 pièce
Blanc de poulet		4 pièce
Avocat Hass (300/365 g)		2 pces
Citron vert		1 pces
Oignons		1 pièce
Poivrons verts		2 pièce
Batavia		1 pièce
Huile d'olive		2 cuillère

Mise en place

Emincer les blancs de poulet.

Laver et préparer les poivrons en ôtant pépins et nervures. Emincer les oignons et les poivrons.

Laver et préparer la salade.

Réaliser le guacamole :

- Couper les avocats en deux, ôter les noyaux et la peau.

- Dans un bol, écraser grossièrement la chair des 2 avocats à l'aide d'une fourchette.

- Ajouter le sachet de Guacamole Seasoning Mix et mélanger, arroser de jus de citron.

Réserver au réfrigérateur sous film plastique.

Mise en oeuvre

1-Préparer la garniture

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et poivrons émincés dans un filet d'huile. Les légumes doivent rester croquants et colorés. Réserver.

Saisir le poulet émincé, laisser dorer pendant 5 minutes. 1 à 2 minutes avant la fin de la cuisson verser le sachet de Fajitas'Mix Amigos et bien mélanger.

Ajouter les poivrons et oignons émincés. Mélanger et laisser cuire à feu doux encore quelques minutes.

2- Garnir les tortillas

Réchauffer les Tortillas et la Taco Salsa Amigos selon les indications.

Disposer tous les ingrédients sur la table : poulet fajitas, tortillas chaudes, taco salsa et feuilles de salade.

Accompagnez vos fajitas de guacamole, gruyère râpé, citron vert et crème fraîche.

Suggestion

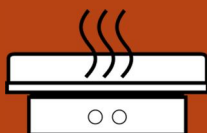
Fajitas Express :

Pas le temps de cuisiner, pensez à notre mélange Poivrons et Oignons Grillés Amigos déjà prêt à l'emploi.

Variiez les plaisirs :



Plats



Plancha