

Empanadas guacamole

Empanadas de boeuf épicés accompagnés de pico, guacamole.



Entrée



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole.

Mise en oeuvre

A la commande frire dans une friteuse à maximum 180° les empanadas environ 4 minutes.
Puis les débarrasser sur du papier absorbant.
Dresser aussitôt avec le guacamole et un quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EMPANADAS BOEUF	❄️ 7642	4 pièce
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	❄️ 7192	50 g
Citron vert		0.5 pces