

Fajitas Hack

Tortillas de blé plié en 4 et garnie de filet de poulet fajitas, guacamole, pico de gallo, fromage.



Sandwich



Plancha

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le poulet fajitas, le mélange de râpé et le guacamole.

Réaliser le pico, réunir dans un saladier :

- La tomate coupé en dés
- L'oignon ciselé également
- Le piment jalapeno haché
- La coriandre haché
- Un trait de citron vert

Mélanger délicatement l'ensemble en ajoutant sel, poivre et un trait d'huile d'olive.

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir les lamelles de poulet fajitas 1 à 2 minutes puis les réserver.

Laver et préparer la batavia.

Mise en oeuvre

Poser la tortillas sur le plan de travail, au centre de chaque angle dresser les ingrédients :

Angle droit bas, le guacamole

Angle droit haut, le pico

Angle gauche bas, le râpé

Angle gauche haut le poulet fajitas

Puis replier l'angle droit bas sur l'angle droit haut

Puis les deux angles repliés sur l'angle gauche haut

Puis les trois angles sur l'angle gauche bas

Snacker la tortilla garnie sur une plancha chaude à environ 170° 2 minutes environ de chaque cotés

Puis servir aussitôt en ajoutant des petites feuilles de batavia sur le dessus et avec le guacamole et citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 20 CM	6167	1 pces
POULET MARINÉ FAJITAS	6910	40 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	50 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
Tomates grappes		40 g
Oignons		15 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		2 g
Batavia		10 g