

# Hot dog crispy mex

Pain hot dog moelleux, garni d'une saucisse de bœuf, sauce rouge, guacamole, avocat, cubes d'avocat, tortillas chips, piments jalapeno.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat. Egoutter et rincer les grains de maïs.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon coupés en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais. Ajouter au pico les haricots rouges et le maïs égouttés et rincer à l'eau clair.

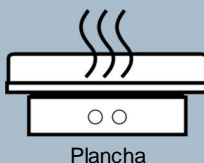
## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer les saucisses environ 2/3 minutes.

A la commande réchauffer également les pains hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.

Les ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce rouge sur l'intérieur droit du pain et un trait de guacamole sur l'intérieur gauche du pain également, sur toute la longueur, puis ajouter :

- La saucisse chaude
- Les cubes d'avocat
- Le pico
- Terminer en ajoutant quelques chips de maïs émiettés grossièrement.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	3 pces
SAUCISSE DE BOEUF AMBIANTE	7549	3 pces
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	45 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	20 g
CUBES D'AVOCAT	6722	60 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	2 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		40 g
Maïs en grains		20 g