

Taquitos de porc

Galettes de blé frites, garnies d'un éfiloché de porc aux épices mexicaines, servies avec guacamole et sauce verte.



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, l'effiloché de porc, les tortillas de maïs, le guacamole et les cubes d'avocat.

Dans un saladier placer l'effiloché de porc, les poivrons et les oignons grossièrement hachés au couteau et la tomate concassées.

Mélanger délicatement l'ensemble, puis placer une tortilla de maïs sur une planche, mettre sur la longueur au centre une bande de l'effiloché, puis rouler la tortilla, afin d'obtenir un rouleau ouvert sur les deux extrémités, fermer le taquitos avec un ou deux pics en bois.

Placer ensuite les taquitos au froid positif.

Laver et hacher la coriandre fraîche.

Mise en oeuvre

Frir les taquitos environ 2 minutes dans une friteuse à 180° maximum.

Les déposer ensuite sur une feuille de papier absorbant et enlever les pics en bois.

Dresser aussitôt avec le guacamole, la sauce rouge, les cubes d'avocat, la coriandre hachée, le quartier de citron vert et la sauce verte à part.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS A FRIRE Ø 15 CM	7204	5 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	250 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	40 g
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
SAUCE VERTE MEXICAINE	1062	40 g
Tomates concassées		50 g
Coriandre fraîche		4 g
Citron vert		0.2 pces