Latino

F01567

Tacos California poulet et avocat

Tortillas de blé garnies de California pulled chicken, sauce Chipotle, dés d'avocat et pico de gallo.

Plats

Plancha



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	3 pces
EFFILOCHE DE POULET CALIFORNIA 5 H	7334	90 g
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	0.06
CUBES D'AVOCAT	7771	60 g
Carottes		30 g
Citron vert		0.3 pces
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		30 g
Tomates grappes		60 g
Tomates concassées		50 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, les tortillas de blé, le california pulled chicken et les cubes d'avocat
Réaliser le pico :
Dans un saladier réunir, la tomate lavé et coupé en dés, l'oignon épluché et ciselé, la coriandre fraiche émincé, le citron vert, les cubes d'avocat et le trait d'huile d'olive, assaisonner et réserver au frais.
Dans un saladier, effilocher grossièrement le , ajouter la tomate concassée et le mélange d'oignons et poivrons légèrement égoutté.
Mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer le pulled chicken mex au bain-marie ou le réchauffer à l'instant au micro-ondes.
Réchauffer environ 15 secondes de chaque coté sur une plancha chaude les tortillas de blé.
Puis dresser les tacos :
- Placer un trait de sauce chipotle au milieu de la tortilla
- Le pulled chicken mex chaud
- Ajouter le pico/avocat
- Servir aussitôt avec les quartiers de citron vert.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr