

Tacos espagnol



Pour 10 tacos

Préparation

10 tortilla 1
St Môret 200 g
Légumes du soleil en lanières 300 g
Tartare de tomates 300 g
Olives noires 100 g
Tomme de brebis en tranches 200 g
Emincé de poulet nature 400 g
Cubes de chorizo 100 g
Salade verte 70 g
Mozzarella Cossette 150 g

Tartiner les tortilla avec un peu de tartare.
Déposer au centre la cossette de mozzarella, puis les légumes, puis la tome de brebis.
Répartir la salade ainsi que le poulet et les dés de chorizo.
Pour plier le tacos :
Rabattre le quart droit de la tortilla sur la garniture, faire de même avec la quart gauche.
Rabattre ensuite les parties hautes et basses en marquant bien les pliures.
A l'aide d'un pinceau, lustrer les tacos avec l'huile des légumes du soleil.
Passer à la demande ces tacos au grill panini.

Astuce

Pour gagner du temps, il est possible de marquer les tacos à l'avance au grill puis de les réchauffer à la

Astuce

commande au four Merrychef

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Légumes du soleil en lanières



Cubes de chorizo



Tomme de brebis en tranches



Emincé de poulet nature