



THOMY

UNE RECETTE QUI ENVOIE DU STEAK!

INGRÉDIENTS

pièces steaks

pièces tortillas de blé

pièces Avocat

pièces Poivron rouge

pièces de maïs

bouteille Jus de citron

pincée Sel, poivre

bouteille huile de friture

cuillères à soupe Huile de friture

bouteille Huile de friture

g THOMY Sauce Chili aux jalapeños

INSTRUCTIONS

Étape 1 Assaisonner les steaks et les faire griller des deux côtés pendant env. 3 minutes ou les faire cuire dans une poêle à griller.

Étape 2 Huiler légèrement les épis de maïs, les assaisonner et les faire griller de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Couper en petits morceaux.

Étape 3 Mettre la chair de l'avocat dans un bol. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Hacher finement le piment, presser le citron. Écraser grossièrement avec l'avocat.

Étape 4 Couper les galettes de tortilla en petits triangles et les faire frire brièvement dans de l'huile chaude. Égoutter soigneusement, assaisonner de sel et de poivre. Couper la viande en fines lamelles. Servir avec des épis de maïs, du guacamole et des chips tortillas. Servir avec de la sauce Chili THOMY aux jalapeños.