

FRITES BIRRIA TOUTES GARNIES



2 3/4 tasses (680 g) Frites coupe ondulée

1 lb de bœuf braisé à la mexicaine

1 tasse de pico de gallo

1 piment jalapeño haché

1 radis coupé en tranches

Laissez-vous emporter par cette expérience riche et savoureuse et découvrez ce qui fait des frites birria toutes garnies la gourmandise ultime!



FRITURE DES FRITES COUPE ONDULÉE

TEMP. : 180 °C (350 °F) TEMPS DE CUISSON : 2 ¼ - 3 min. RENDEMENT : 4 portions

- 1 Faire cuire le bœuf braisé à la mexicaine.
- 2 Placer les frites dans la friteuse à 180 °C (350 °F) et les faire frire pendant 2 ¼ - 3 minutes.
- 3 Répartir les frites entre chaque bol à service et garnir de bœuf braisé, de pico de gallo, de piment jalapeño haché et de tranches de radis.

TOUT SIMPLEMENT DÉLICIEUX

Ce concept de menu est simple, facile à exécuter et fait appel à des ingrédients courants!

UNE EXPLOSION DE SAVEURS

Laissez-vous emporter par cette création savoureuse et goûter à l'explosion de saveurs ultime!

PETIT PLAISIR GOURMAND

Servez ce délice gourmand et faites passer l'expérience culinaire de vos clients au niveau supérieur.