TOSTADAS DE PATATES DOUCES ET BETTERAVES AUX SENSATIONAL FILET MEXICAIN

2 PORTIONS | 25 MIN | MOYENNE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational filet mexicain Garden Gourmet

1 boîte de haricots rouges (250 g)

2 avocats pour le guacamole

1 patate douce (150 g)

2 grosses betteraves rouges cuites (200 g)

1 oignon rouge

1 citron vert

100 g de pousses d'épinards

4 à 6 petites tortillas (corditas)

1 càs d'épices mexicaines

Huile d'olive pour la friture

Essaye ces tostadas de betteraves et de patates douces croustillantes et délicieuses, garnies des Sensational filet marinés à la mexicaine Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four et préparer les légumes

Préchauffer le four à 200 °C. Épluche la patate douce et coupe-la en cubes. Égoutte les haricots et coupe les betteraves en cubes. Couper l'oignon rouge en rondelles et arroser du jus d'un demi-citron vert.

2. Cuire les légumes

Faire frire la patate douce dans un peu d'huile pendant environ 10 minutes en remuant. Rincer les morceaux de betterave et les faire revenir brièvement avec la patate douce. Faire frire les haricots rouges et saupoudrer le tout d'herbes mexicaines pendant la cuisson.

3. Cuire les Sensational filets mexicain

Faire frire les morceaux de Sensational filet mexicain Garden Gourmet dans une autre poêle selon les instructions sur l'emballage. Faire chauffer les tortillas au four.

4. Faire le guacamole

Retire la chair de l'avocat et écrase-la dans le guacamole. Assaisonne avec du sel et du poivre.

5. Faire le montage

Étaler du quacamole dessus et recouvrir d'épinards. Répartir la patate douce cuite au four avec la betterave dessus et les Sensational filets mexicain. Garnir de piment jalapeno, d'oignon rouge mariné et de coriandre.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR