

Enchiladas



Ingédients

- ✓ LA500.1 Tortillas de blé de 15 cm – 2 pièces
- ✓ LA939.1 Bœuf à tacos – 50 g par tortilla, Total : 100 g
- ✓ LA477.1 Assaisonnement pour fajitas et para carne – 1 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda-cheddar – 10 g
- ✓ LA133 Salsa épaisse – 50 g LA116.1
- ✓ Jalapeños – 3 pièces
- ✓ Barquette en aluminium



Méthode de préparation



1

Déposez une feuille de papier sulfurisé dans la barquette en aluminium, placez les tortillas de blé dessus, puis le bœuf à tacos par-dessus et saupoudrez d'épices.



2

Roulez les tortillas bien serrées.



3

Répartissez la Chunky Salsa sur les tortillas.



4

Ajoutez du MexMix et des jalapeños.



Enchiladas



Prix indicatif des produits alimentaires : 3,98 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Temps de chauffe :

(Cela dépend du matériel, mais voici une indication générale)

- Four 12 minutes à 190 degrés
- Friteuse à air chaud : 8 minutes à 200 degrés

Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Le site web PS in Foodservice



Durée de conservation après préparation :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours

Bon à savoir :

- Le bœuf à tacos LA939 est halal
- Souhaiteriez-vous une version végétarienne de ce plat ?

Remplacez le bœuf à tacos par des shiitakes effilochés LA945.