

FRITES AVEC GARNITURE À LA MEXICAINE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pico de gallo 1000g



Poivrons émincés et marinés 1000g



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

1

- 60 g de haricots mélangés
- 40 g de mayonnaise
- 30 g de peperoni marinati Bresc
- 30 g de pico de gallo Bresc
- 10 g de purée de piments rouges Bresc
- 55 g de frites

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les frites à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mélanger la mayonnaise avec le purée de piments rouges. Mélanger les haricots avec le pico de gallo et les morceaux de poivrons marinés. Mettre les frites dans un cornet à frites et garnir avec le mélange de haricots et de mayonnaise.