

UNE RECETTE QUI ENVOIE DU STEAK!

Tu veux organiser un barbecue de folie pour tes invités? Alors pioche dans cette recette asadacabrante! En un coup de chapeau, ton plat Carne Asada est prêt, avec ses rumsteaks juteux, ses tortillas, ses légumes et son guacamole. Et pour apporter un peu plus de piquant à ta préparation, choisis la sauce Chili THOMY aux jalapeños!

Ingédients

- 4 rumsteaks (de 280 g)
- 2 galettes de tortilla
- 2 avocats
- 2 piments de couleur
- 4 épis de maïs
- Jus d'un citron
- Sel & poivre
- Huile de friture
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Huile végétale pour la friture
- Sauce Chili THOMY aux jalapeños



40 minutes



4 personnes

C'est parti

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