



## Dorados de tinga de poulet au guajillo et de pommes de terre

Découvrez les saveurs de l'Argentine : Des dorados de tinga de poulet au guajillo et de pommes de terre garnis de salsa au guajillo, de radis melon d'eau, de radis tranchés, d'oignons verts, d'oignons rouges et de fromage frais. Prononciation de guajillo : « gwa-HEE-yo »

### INGRÉDIENTS

2 lb. purée de pommes de terre blanches Lamb's Supreme® (M16)

10 à 15 tortillas de maïs de 6 po

1 botte radis melon d'eau, en julienne

1 botte radis ordinaire, tranchés

1 botte oignons verts, tranchés

1/2 oignon rouge, en petits dés

1 pomme laitue romaine, déchiquetée

2 limes, tranchées

1 lb. mélange de fromage à la mexicaine, râpé en filaments

Fromage frais pour la garniture

Tinga de poulet au guajillo

2 oz. guajillo séché

1 oignon moyen, haché finement

2 à 4 gousses d'ail, émincées

1 c. à soupe beurre

1 botte radis melon d'eau, en julienne

3/4 tasse bouillon de poulet

4 poitrines de poulet

Salsa au guajillo :

24 guajillos, équeutés, épépinés et déveinés

4 gousses d'ail, pelées

1/2 oignon blanc moyen, pelé

1 tomate-grappe mûre, bouillie 30 secondes, pelée et épépinée

Sel et poivre noir, fraîchement moulu

2 c. à soupe huile d'olive

1 feuille de laurier

## CONSIGNES

### Tinga de poulet au guajillo

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre.
2. Broyer les piments et en enduire généreusement les poitrines de poulet.
3. Ajouter le poulet et le bouillon au mélange d'oignons et d'ail.
4. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
5. Effiloche le poulet et le garder au chaud.

### Salsa au guajillo :

1. Dans une grande casserole, porter à ébullition 4 tasses d'eau, les guajillos, les gousses d'ail et l'oignon blanc à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les piments soient tendres, environ 25 minutes.
2. Transférer les légumes bouillis, la tomate et 2 tasses du liquide bouillant dans un grand mélangeur et laisser refroidir.
3. Une fois la préparation refroidie, mélanger jusqu'à consistance homogène.
4. Saler et poivrer au goût.
5. Dans une casserole moyenne à fond épais, chauffer l'huile végétale à feu moyen.
6. Filtrer la salsa au guajillo réduite en purée dans la casserole.
7. Ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter jusqu'à épaississement, environ 10 minutes.
8. Jeter la feuille de laurier et réserver la salsa pour les dorados.

### Dorados :

1. Chauffer les tortillas dans un poêlon, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
2. Au centre d'une tortilla, placer une petite quantité de purée de pommes de terre dans le sens de la longueur.
3. Garnir de tinga de poulet, arroser de salsa au guajillo, parsemer du mélange de fromage à la mexicaine et rouler la tortilla.
4. Répéter les étapes avec les tortillas et le tinga de poulet restants (le nombre de portions dépendra de la quantité de poulet et de purée de pommes de terre utilisée pour chaque tortilla).

### Montage de l'assiette :

1. Préparer purée de pommes de terre blanches Lamb's Supreme® (M16) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
2. Placer une petite quantité de laitue romaine déchiquetée dans l'assiette.
3. Placer deux dorados sur la laitue et un troisième sur les deux autres.
4. Arroser de salsa au guajillo.
5. Parsemer l'assiette de radis en julienne et tranchés, d'oignons en dés, puis garnir de fromage frais.
6. Garnir l'assiette de tranches de lime et d'oignons verts.

### Rendement

5+ portions