



Fajitas mexicaines végétariennes

Avec de l'Alpro Greek Style nature

Préparation

1. Pelez et coupez la pomme de terre douce en fines lamelles, émincez l'oignon et coupez l'aubergine en longues lamelles. Placez la patate douce, l'aubergine et l'oignon dans un petit bol.
2. Ajoutez l'assaisonnement pour fajitas à l'huile d'olive, versez l'huile d'olive assaisonnée sur les légumes et mélangez bien.
3. Préchauffez une grande poêle sur feu vif. Faites revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement noircis, environ 6 à 8 minutes.
4. Chauffez les tortillas au four à micro-ondes ou dans une poêle et servez avec les légumes, la laitue iceberg, le guacamole et l'Alpro Greek Style. Assaisonnez avec le persil plat.



4 pièces



30min



Ingrédients

- 8 tortillas
- 6 c. à s. d'Alpro Greek Style nature
- 1 oignon
- 1 aubergine
- 1 grande patate douce
- 8 c. à s. de guacamole
- Quelques branches de persil plat
- 1/4 de laitue iceberg
- 1 sachet d'assaisonnement pour fajitas
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- poivre moulu et sel

À base de

Nature

