

Tacos aux crevettes Mojo

Donne 4 portions (2 tacos/personne)

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 lb de crevettes moyennes, décortiquées, déveinées, sans la queue

1 c. à soupe de Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro

1 c. à thé de sel

8 tortillas au maïs

Brocoli slaw Mojo (voir recette ci-dessous)

2 limes coupées en 8 quartiers

Préchauffer la Poêle à frire en acier inoxydable de 11 po/ 28 cm de la Série Chef^{MC} à feu moyen. Ajouter l'huile d'olive et chauffer encore 30 secondes. Ajouter les crevettes et assaisonner avec le **Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro** et le sel. Faire bien cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient translucides et roses, environ 1 ½ minute de chaque côté.

Mettre les Crevettes Mojo et le Brocoli slaw Mojo sur une tortilla avec un quartier de lime. Servir sur une Assiette à déjeuner pour micro-ondes.

Salade de brocoli à la Mojo

1 c. à soupe d'huile de canola

1 c. à soupe de jus de lime

1 gousse d'ail, pressée et épluchée

2 c. à soupe de coriandre, hachée grossièrement

¼ tasse d'oignons verts, tranchés

½ c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro

1 c. à thé de sucre

2 tasses de mélange à salade de brocoli

Dans un Bol Étonnant de 6 tasses/1,4 L à l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer tous les ingrédients (sauf le mélange de chou) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter le mélange de chou et mêler pour enrober. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que l'ensemble soit prêt à servir.