

# TACOS DE PESCADO

281040



**La Mexicana  
Taco Shells**  
Φωλιές Τάκος  
10 x 20 τάκος

281096



**Viva Mexico  
Taco Seasoning**  
Μείγμα Μπαχαρικών για Τάκος  
640 g

281060



**Louisiana  
Hot Sauce**  
Καυτερή Σάλτσα Λουιζιάνα  
24 x 175 g

281047



**La Mexicana  
Premium Guacamole**  
Κατεψυγμένη Γκουακαμόλε  
6 x 2.000 g

071111



**LOBO  
Panko Breadcrumbs**  
Φρυγανιά PANKO  
6 x 1000 g

121132



**Royal Thai  
Fried Onions**  
Τηγανητά Κρεμμύδια  
12 x 400 g

281028



**Del Sol  
Sliced Green Jalapeños**  
Πράσινες Πιπεριές  
Χαλαπένιος σε ροδέλες άτας  
6 x 3.000 g

281079



**La Mexicana  
Thick and Chunky Salsa**  
Πηκτή Μεξικάνικη Σάλτσα  
με κομματάκια Ντομάτας  
2 x 2.200 g

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

(για 1 μερίδα)

3 *La Mexicana* Taco Shells

100 γρ. φιλέτο ψαριού

20 γρ. *Viva Mexico* Taco Seasoning (10 γρ.  
για μαρινάρισμα ψαριού + 10 γρ. για το  
σάουρ κριμ)

10 γρ. *La Mexicana* Thick and Chunky Salsa

40 γρ. *Lobo* Panko Breadcrumbs

30 γρ. αβγό χτυπημένο

20 γρ. αλεύρι

10 γρ. *Louisiana* Hot Sauce

40 γρ. *La Mexicana* Premium Guacamole

20 γρ. *Royal Thai* Fried Onions

2 φύλλα iceberg και ψιλοκομμένη ντομάτα  
μαριναρισμένα σε 5 γρ. φύλλα  
κολιάνδρου, 1 κσ χυμό λάιμ και 20 γρ. *Del  
Sol* Green Jalapeño Nachos

20 γρ. σάουρ κριμ

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρινάρουμε 3 λωρίδες ψαριού με το  
Fajita Seasoning και την Louisiana Hot  
Sauce. Το περνάμε από αλεύρι, αβγό και  
Panko με τηγανητό κρεμμύδι, και το  
τηγανίζουμε.

Ζεσταίνουμε τα τάκος και τα γεμίζουμε με  
την Guacamole, το ψάρι, την σαλάτα, την  
σάουρ κριμ και το τηγανητό κρεμμύδι σαν  
τόπινγκ.



PILI TRADE, 364, 62-Martyron Av., 71303 Heraklion  
Crete, tel. 2810-370577, fax 2810- 310460,  
[info@pilitrade.gr](mailto:info@pilitrade.gr)