DORTOS LOADED CHESY PEPPERONI









Doritos LOADED



CHEESY PEPPERONI

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS



RONDELLES D'OLIVES NOIRES 100g



POIVRONS ROUGES GRILLÉS 400g



OIGNONS CARAMÉLISÉS 400a



FROMAGE FRAIS 250g



EMMENTAL RÂPÉ 300g



RONDELLES DE PEPPERONI 120q



DORITOS NACHO CHEESE 800g pour 10 portions



SAUCE NACHO CHEESE 150g



SAUCE HOT SALSA 150g

PRÉPARATION

- 1/ Portionner les Doritos Nacho Cheese
- 2/ Ajouter l'emmental râpé, faire gratiner (four ou salamandre)
- 3/ Répartir la garniture harmonieusement
- 4/ Ajouter des pointes de fromage frais
- 5/ Ajouter la sauce Nacho Cheese chaude
- 6/ Ajouter des pointes de sauce Hot Salsa



- Snacker les tranches de pepperoni avant l'envoi our plus de goût
- Pour une meilleure expérience culinaire nous recommandons d'utiliser de la crème de brebis et du fromage de brebis rapé à la place du fromage frais et du gruyère
- Le pepperoni peut être remplacé par du chorizo de volaille
- Bien mélanger l'Emmental avec les Doritos pour que le fromage ne reste pas uniquement sur le dessus



Rendez-vous sur le site https://doritos-pro.fr pour découvrir d'autres recettes et bien plus encore!