

Nachos Fundido

TOTAL TIME

55 mins

PORTIONS

18



Ajouter du piquant à votre menu grâce à notre nouvelle version de nachos garnis, composée de soupe Signature Velouté de volaille, de fromage fondu et de saucisses épicées émiettées, le tout garni de tomates et d'oignons verts. Cette délicieuse entrée est parfaite pour tous les menus!

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de Volaille

CODE DE CAS 08054

Ingredients

30 mL	Huile végétale
340 g	Oignon, haché
35 g	Ail, émincé
30 mL	Piments chipotle en sauce adobo
14 g	Cumin, moulu
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de Volaille
710 mL	Eau
283 g	Chorizo, cuit
227 g	Fromage frais, émietté
226 g	Fromage mexicain râpé
16 g	Coriandre, hachée
1 kg	Chips tortilla
225 g	Fromage cheddar extra fort, râpé
411 g	Tomates, coupées en dés, hachées
128 g	Oignon vert, émincé finement

Directions

- 1 Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons. Faire sauter 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.
- 2 Incorporer l'ail, le piment jalapeno dans la sauce adobo et le cumin. Cuire de 2 à 3 minutes.
- 3 Incorporer la soupe Signature Velouté de volaille et l'eau. Porter à ébullition.
- 4 Ajouter le chorizo. Porter à ébullition de nouveau.
- 5 Incorporer le fromage et la coriandre. Faire chauffer. Réserver.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).