Campbell's
SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

POZOLE AU PORC EFFILOCHÉ

Temps Total
60 MIN.

Portion
250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
6

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à soupe	30 mL
Gros oignon, haché	1 tasse	250 mL
Ail, pelé et écrasé	2 gousses	2 gousses
Cumin	1 c. à thé	5 mL
Origan	1/2 c. à thé	2 mL
Poivre noir	1/2 c. à thé	2 mL
Porc cuit, effiloché	3 tasses	750 mL
Piments chilis verts, en boîte, coupés en dés (ou 2 piments chilis verts frais, épépinés et coupés en dés)	8 oz	227 g
Maïs congelé	8 oz	227 g
Base de soupe concentrée aux tortillas à la mexicaine de Campbell's®	2 1/2 tasses	600 mL
Eau	2 1/2 tasses	600 mL
Haricots pinto, en boîte, égouttés	15 oz	425 g
Coriandre fraîche, hachée	1/2 tasse	125 g
Quartier de lime (pour garnir)	1	1

INSTRUCTIONS

1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude, mais sans la faire fumer. Ajouter les oignons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

2. Ajouter l'ail et les épices et cuire 2 minutes de plus.

3. Ajouter le porc cuit effiloché, les piments chilis verts, le maïs congelé et le maïs en crème. Cuire 2

4. Ajouter la **Base de soupe concentrée aux tortillas à la mexicaine de *Campbel''s®***, l'eau et les haricots pinto en boîte.

5.Couvrir et laisser mijoter environ 30 minutes.

6. Ajouter délicatement la coriandre et servir.

Garniture : Servir avec un quartier de lime comme accompagnement.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS