Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

QUÉSADILLAS AU POULET ET AU PIMENT JALAPENO

Temps Total
MIN.

Portion
1 CHACUNE

Difficulté
EASY

Rendements
6

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Salsa avec de gros morceaux Pace	2 tasses	500 mL
Poulet cuit effiloché	3 tasses	750 mL
Cheddar, Râpé	3 tasses	750 mL
Haricots noirs, Rincés et égouttés	1 boîte (15oz)	1 boîte (426 mL ou 15 oz)
Pâte de piment jalapeno	1 c. à s.	15 mL
Tortillas à la farine, 15 cm (6 po)	12 chacun	12 chacun
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Coriandre fraîche, Hachée	2 c. à s.	30 mL

Crème sure

INSTRUCTIONS

1. Mettre la moitié de la salsa, le poulet, le fromage, les haricots, le piment jalapeno dans un bol et bien mélanger.

2. Étaler environ 142 mL (5 oz) du mélange sur une tortilla.

3. Couvrir d'une autre tortilla et les presser fermement ensemble.

Dans une poêle moyenne, faire chauffer l'huile à feu moyen et faire légèrement dorer la quésadilla des deux côtés.

Couper en 6 morceaux et garnir de crème sure et de coriandre.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS