



Chilaquiles au poulet

Temps de préparation : 20 Portions : 12

Ingrédients

- 270 g (9 ½ oz) de tortillas croustillantes
- 500 ml (2 tasses) de salsa Pace® avec de gros morceaux
- 500 ml (2 tasses) de poulet, cuit et effiloché
- 15 ml (1 c. à soupe) de fromage frais, émietté
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée finement
- 2 avocats chacun, pelés et coupés en dés

Préparation

- Placer une couche de croustilles de tortilla dans le fond d'un grand plat de cuisson et déposer une partie de la salsa sur les croustilles avec une cuillère.
- Placer ensuite une autre couche de croustilles, de salsa et de poulet.
- Répétez l'étape ci-dessus.
- Cuire au four à 163 °C (325 °F) pendant 10 minutes.
- Retirer du four et garnir de fromage frais, de coriandre et d'avocat.

Une excellente entrée pour se rassembler entre amis et avec la famille à tout moment de l'année, ce plat regorge de textures et de saveurs délicieuses.

