

Enchilada au poulet en poêlon

TEMPS DE PRÉP

8 MIN

TEMPS TOTAL

25 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 lb cuisses ou de poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en petits morceaux
- 1 c. à s. huile d'olive
- 2 tasses poivron rouge grillés
- 4 gousse d'ail, émincée
- 4 c. à t. poudre de chili
- 1 boîte Soupe condensée Crème de poulet de CAMPBELL'S®
- 1 1/2 tasses eau
- 3/4 tasse salsa avec de gros morceaux douce PACE® douce
- 1 1/2 tasses riz blanc instantané, non cuit
- 1/2 tasse mélange de fromage mexicains râpés
- 1 oignon vert, haché finement
- Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

Préparation

1. Assaisonner le poulet au goût. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter le poulet et cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, en remuant de temps en temps.

2. Ajouter les poivrons, l'ail et la poudre de chili. Cuire en remuant pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons commencent à ramollir. **3.** Incorporer la soupe, l'eau, le lait et la salsa; porter à ébullition. Ajouter le riz. Couvrir, réduire le feu et mijoter pendant 5 minutes.

3. Parsemer du reste de fromage. Couvrir et retirer du feu. Laisser reposer pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre, que le liquide ait été absorbé et que le fromage soit fondu. Garnir d'oignon vert.

Conseils et Recettes

- *Servez avec de la coriandre fraîche et des quartiers de lime, si désiré.*
- *Pour économiser du temps, coupez les poivrons et l'ail pendant que le poulet cuit.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.

