



Chicken Quesadillas

- 1 lb de filets de poitrine de poulet
- 1 paquet d'assaisonnement pour tacos
- 1/2 tasse de salsa
- 3/4 tasse de bouillon de poulet
- crème aigre
- fromage râpé
- tortillas

J'ai d'abord fait mariner les filets de poitrine de poulet dans de la salsa et de l'assaisonnement pour tacos. Puis je le mets dans l'instant, avec le bouillon de poulet et la salsa de la marinade. Fermez le couvercle et mettez en mode manuel pendant 10 minutes. Libération naturelle. Faire sauter pour réduire le liquide, defaire le poulet. Prendre les tortillas de farine et les faire chauffer dans une poêle, farcir la tortilla avec le poulet, la crème sure et le fromage, chauffer de nouveau pour faire fondre.

Haley Bayley