

Tacos au poulet

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson. : 15 minutes

Durée totale : 20 minutes

Portions : 5

QUICK & EASY PRESSURE COOKER CHICKEN TACOS

3 poitrines de poulet désossées et sans peau
1 tasse de salsa (nous avons utilisé picante)
1 cuillère à soupe d'assaisonnement pour tacos (1/2 tasse d'eau

Mettre le poulet (congelé) dans la casserole..

Recouvrir d'eau, de salsa et d'assaisonnement pour tacos.

Placez le couvercle et assurez-vous que l'embout est réglé sur étanche.

Cliquez sur le bouton manuel et tournez-le à 15 minutes (20 minutes si vous avez 4 poitrines de poulet ou plus).

Effectuez le dégagement rapide pour relâcher le pressusre.

Retirer le poulet et l'effilocheur.

Remettre dans la casserole instantanée.

Ajouter à vos coquilles à tacos ou à vos tortillas préférées. Garnir de vos garnitures préférées.

Traduit de : [eating on a dime.com](http://eatingonadime.com)