



TACOS DE POULET À LA CORIANDRE ET AU CITRON VERT



TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

TEMPS DE CUISSON : 30 minutes

PORTIONS : 8 personnes

Associez les saveurs classiques de la coriandre et du citron vert dans ces savoureux tacos de poulet pour déguster de délicieux plats de fête mexicains.



1 sachet de mélange d'épices pour fajitas Old El Paso™ Original



1 paquet de Barquitas™ tortillas Old El Paso™



3 c. à soupe de jus de citron vert



1 c. à soupe d'huile végétale



3 c. à soupe de coriandre ciselée



500 g de blancs de poulet coupés en lamelles de 2 cm



150 g de laitue émincée



80 g de mozzarella râpée



2 oignons nouveaux émincés



Des quartiers de citron vert pour la présentation

1 FAITES CUIRE LE POULET

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Ajoutez le poulet et faites-le cuire 7 à 8 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose au centre.

2 AJOUTEZ LE JUS DE CITRON VERT, LES ÉPICES ET LA CORIANDRE

Incorporez le jus de citron vert et le mélange d'épices. Réduisez la chaleur à feu doux et faites cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires, en mélangeant souvent, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Ajoutez la coriandre et mélangez.

3 RÉCHAUFFEZ LES BARQUITAS™ TORTILLAS ET SERVEZ

Pendant ce temps, réchauffez les Barquitas™ tortillas selon les instructions de l'emballage. Répartissez la laitue uniformément entre les Barquitas™ tortillas. Parsemez le tout de poulet, de fromage et d'oignons nouveaux. Servez avec des quartiers de citron vert.

CONSEILS

Transformez votre repas à base de tacos en un véritable festin familial Tex-Mex en les accompagnant de guacamole et de salsa traditionnels.

Le cheddar râpé ou la feta émiettée peuvent parfaitement remplacer la mozzarella.

Pour ajouter un peu de croustillant, parsemez les tacos de radis émincés ou remplacez la laitue par 150 g de chou blanc ou rouge émincé