



BOL DE POULET BURRITO

par le Chef David Cocker

UTILISE : LANIÈRES DE POITRINE DE POULET GRILLÉES ENTIÈREMENT CUITES DE REUVEN

Prep & Cuisson : 15 minutes

Portions : 1-2

INGRÉDIENTS

85 g (3 oz) de lanières de poitrine de poulet grillées entièrement cuites de Reuven (code de produit 11125)

2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement pour tacos

1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

2 c. à table (30 ml) de haricots noirs, rincés

1 tasse (250 ml) de riz blanc

¼ tasse (60 ml) de tomates Roma, en dés

2 c. à table (30 ml) d'oignon rouge, en tranches

¼ tasse (60 ml) de laitue iceberg, finement hachée

2 c. à table (30 ml) de maïs en grains

½ morceau d'avocat, en tranches

2 c. à table (30 ml) de crème sure

Coriandre, comme garniture

Jalapeños frais, comme garniture

PRÉPARATION

Faire chauffer une grande poêle huilée à feu moyen.

Mélanger les lanières de poitrine de poulet grillées entièrement cuites de Reuven et l'assaisonnement pour tacos; ajouter à la poêle préchauffée et faire cuire pendant 2 à 3 minutes.

Assembler le plat avec une base de riz, de haricots, de tomates, d'oignons, de laitue, de maïs, d'avocat, de crème sure et de poulet chaud.

Garnir de coriandre et de jalapeños frais.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.