

Bol de poulet tinga

TOTAL TIME
55 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
24



Riz brun garni de poitrine de poulet effilochée et mijotée, d'oignons, d'ail, de soupe aux tomates, de cumin, de piments chipotle dans un bol garni de haricots noirs, de maïs, de fromage Monterey jack, d'avocat, de coriandre et de tortillas.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's **Chicken**
CODE DE CAS 12114

Campbell's **Classique Tomates**
SOUPES CLASSIQUE CODE DE CAS 00016

Ingredients

62,5 mL	Huile de canola
500 mL	Oignon, tranché finement
15 mL	Ail émincé
2,5 mL	Poivre noir, moulu
15 mL	Feuilles d'origan séchées
5 mL	Cumin, moulu
10 mL	Piment chipotle en conserve, en purée
30 mL	Coriandre, hachée
5 L	Poulet cuit, poitrine, effilochée
250 mL	Chicken
1 boîte de 1,36 L	Classique Tomates
6 L	Riz brun cuit
11/2 L	Maïs à grains entiers congelé, décongelé
1,5 L	Haricots noirs, en conserve, rincés, égouttés
750 mL	Fromage Monterey Jack, râpé
4 each	Avocat, mûr, pelé, dénoyauté, tranché
24 each	Tortilla de maïs, 6 pouces, réchauffée
125 mL	Brins de coriandre

Directions

- 1 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile de canola à feu moyen.
- 2 Ajoutez les oignons. Faire sauter pendant 2–3 minutes.
- 3 Ajoutez l'ail. Cuire encore 1 minute.
- 4 Ajoutez le poivre noir, l'origan, le cumin et le piment chipotle. Cuire 3–4 minutes.
- 5 Ajouter la coriandre hachée, le poulet et le bouillon de poulet. Laisser mijoter 5 minutes.
- 6 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*^{MD}. Laissez mijoter à feu doux à moyen pendant 20 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.
- 7 Retirez la poitrine de poulet de la sauce. Effilochez. Remettez le poulet dans la sauce et réservez.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que ce soit nécessaire.
- 8 Assemblez chaque bol dans l'ordre suivant :
 - 1 tasse (cuillère n° 4) de riz brun cuit
 - ½ tasse (cuillère n° 8) de mélange de poulet et de tomates
 - ⅓ tasse (cuillère n° 12) de maïs
 - ⅓ tasse (cuillère n° 12) de haricots noirs
 - ⅛ tasse (cuillère n° 30) de fromage Monterey Jack râpé
 - 3 tranches d'avocat

Pour servir

Garnir chaque bol d'1 tortilla coupée en 6 morceaux et d'un brin de coriandre. Servir immédiatement.