



Flautas de poulet effiloché cuites au four Casa Mendosa^{MC}

Portions 6 / 40 min

INGRÉDIENTS

6 tortillas de farine de blé entier de 10 po
Casa Mendosa^{MC}

1 1/2 tasse de poulet effiloché (ou de porc
effiloché, sauce à cuisson égouttée, ou de
crevettes cuites et coupées en petits dés)

3/4 tasse de salsa (degré de piquant
désiré), et plus pour le service

1/2 tasse de cheddar râpé

4 oignons verts, tranchés et divisés

1 c. à thé de cumin moulu

1 c. à thé d'origan séché


1 c. à soupe de beurre, fondu

1/4 tasse de guacamole, préparé
(facultatif)

1/4 tasse de crème sure
(facultatif)



INSTRUCTIONS

 Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min | Total : 40 min

1 Préchauffer le four à 375 °F.

2 Dans un petit bol, combiner le poulet effiloché avec 3/4 tasse de salsa, le fromage, les oignons verts, le cumin et l'origan.

3 À l'aide d'une cuillère, déposer 1/3 tasse de la préparation en formant un trait dans le tiers inférieur de chaque tortilla de farine Casa Mendosa^{MC}. Replier l'extrémité et rouler de façon assez serrée pour former un genre de cigare. Dans un plat de 15 po x 10 po x 1 po vaporisé d'enduit à cuisson, déposer les tortillas roulées, joint vers le bas. Badigeonner les tortillas de beurre.

4 Cuire à découvert pendant environ 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et croustillant. Si désiré, cuire sous le gril pendant 1 minute ou jusqu'à ce que les tortillas soient brunies.

5 Servir avec la salsa réservée, la crème sure et le guacamole en trempette.