



Tacos au poulet et à la salsa d'ananas Casa Mendosa^{MC}

Portions 4 / 25 minutes



INGRÉDIENTS

10 tortillas blanches de 7 pouces Casa Mendosa^{MC}

2 tasses d'ananas frais, en dés

2 c. à soupe d'oignon rouge, finement haché

2 c. à soupe de coriandre hachée

Jus de ½ - 1 lime moyenne

4 tasses de poulet rôti, effiloché

2 gros avocats

1 gousse d'ail, émincée finement
Grenade, au goût

Sel de mer, au goût

INSTRUCTIONS



Préparation: **10 min** | Cuisson: **15 min** | Total: **25 min**

- 1 Placer la grille du four à la position supérieure et préchauffer le four pour faire griller (broil) à 420 °F.
- 2 Mélanger tous les ingrédients de la salsa d'ananas dans un bol moyen.
- 3 Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et faire griller le poulet rôti effiloché au four pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- 4 Pendant que le poulet est au four, réchauffer les tortillas Casa Mendosa^{MC} dans une poêle.
- 5 Garnir chaque taco de poulet rôti et de salsa d'ananas.
- 6 Servir sans tarder. Bon appétit!