

**metro**

## Soupe au poulet et tortilla épicée

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



|          |             |         |             |
|----------|-------------|---------|-------------|
| 6        | 0:10        | 0:30    | 0:40        |
| PORTIONS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL |

### Ingrédients

150 g Mélange pour soupe poulet et tortilla épicée

900 ml Bouillon de poulet prêt à utiliser Campbell

150 g Poitrine de poulet désossée et sans peau (entière)

796 ml Tomates en dés

1 Poivron rouge, coupé en dés

### Préparation

Mettre le mélange pour soupe, le bouillon, le poulet, les tomates en dés et le poivron rouge dans une grande casserole. Remuer.

Porter à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Sortir le poulet, l'effiloche, puis le remettre dans la casserole.

Conseil:

Garnir de croustilles tortillas et de fromage râpé.

Pour une teneur moins élevée en sodium, utiliser le bouillon de poulet avec 30 % moins de sodium de Campbell.

Source : Campbell

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

