

Poitrines de poulet à la salsa

Préparation 10 m.

Cuisson 25 m.

Portions 5.

1 livre de poitrines de poulet désossées.

3/4 de c. à thé de cumin

Une pincée d'origan

Sel et pivre au goût

1 tasse de salsa

Saler et poivrer le poulet. Mettre le poulet et tous les autres ingrédients 25 m à Manual haute pression. Faire QR.

Retirer le poulet et le couper en morceaux. Servir avec des tortillas en accompagnement.