



WRAP DE CARNES FRÍAS 6 Porciones

Ingredientes:

- 6 panes pita
- ½ taza de mayonesa
- 6 rebanadas de queso tipo gouda
- 6 rebanadas de jamón de pavo
- 6 rebanadas de jamón de pierna
- 12 rebanadas de salami
- 6 hojas de lechuga italiana, desinfectada
- 3 jitomates rebanados
- 12 aceitunas negras, rebanadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Papel encerado
- Guacamole
- Chiles verdes en vinagre

Método de Preparación

1. Abre el pan pita a la mitad unta cada rebanada con la mayonesa; coloca en cada pan una rebanada de queso y encima, las carnes frías de tu preferencia.
2. Sigue con las verduras, las aceitunas y rocía con un poco de aceite de oliva.
3. Enrolla el pan apretando un poco y envuélvelo en papel encerado. Corta a la mitad y sirve con el guacamole y los chiles.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****