



WRAP DE POLLO 4 Porciones

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 pechugas de pollo, en tiras
- 2 zanahorias, cortadas en julianas
- ½ taza de salsa de soya
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 tortillas de harina, grandes y calientes
- 4 hojas de lechuga italiana
- 1 paquete de queso crema, en tiras (190g)
- 3 jitomates, en tiras

Método de Preparación:

1. Calienta el aceite, fríe las tiras de pechuga, agrega la zanahoria, la salsa de soya, sazona al gusto y deja cocinar hasta que el pollo y la zanahoria estén cocidos y el líquido reduzca. Reserva.
2. Sobre cada tortilla coloca una hoja de lechuga, el pollo, unas tiras de queso crema, de jitomate y enrolla para dar la forma del wrap.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

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