Burritos de Verano con Pechuga y Guacamole



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Cilantro: 1 Manojo
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tortillas de trigo: 4 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Comino: 1/2 cdta
Tomate: 1 Unidad
Tomate: 1 unidad
Aguacates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar las pechugas de *pollo* en tiras y salpimentar.
- Añadir media cucharadita de comido molido y mezclar bien.
- En una sartén *saltear* con un poco de aceite hasta *dorar*.
- Reservar.
- Cortar los aguacates, quitarles el *hueso* (reservar uno) y con ayuda de una cuchara vaciar el contenido.
- En un bol grande poner el *aguacate* y con ayuda de un tenedor.
- Machacarlo.
- Colocar dentro del bol el *hueso* de *aguacate* que teníamos guardado (esto evitará que el *aguacate* se oxide) y reservar.
- Picar finamente la *cebolla* y cortar el *tomate* en cubitos.
- Añadir al *aguacate* machacado quitando el *hueso*, y mezclar bien.
- Añadir el *zumo* de una lima, un poco de *cilantro* picado y rectificar de sal.
- Sobre una tortilla de trigo, colocar unos trozos de pechuga y sobre ella dos cucharadas de **guacamole**.
- Enrollar formando un rollito y cortar por la mitad.
- Servir con unas rodajas de *tomate* y un poco de *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/burritos-de-verano-con-pechuga-y-guacamole