

# Wrap de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Cilantro fresco:** 10 Hojas

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Maníes:** 1 cda

**Pechugas de pollo cocidas deshilachadas:** 2 Unidades

**Leche de coco:** 300 g

**Curry en polvo:** 1 cda

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jengibre fresco picado:** 1 cda

**Pasas de Uva:** 1 cda

**Tortillas de trigo:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cortamos la *cebolla* en *brunoise*.
- Luego, en una sartén con un poco de aceite cocinamos la *cebolla*, los maníes, el *jengibre* fresco picado, el *curry* y la leche de coco
- Cocinamos bien hasta que se reduzca la salsa
- Por otro lado, calentamos las tortillas en una sartén a fuego bajo tapadas con una servilleta de tela.

### Para terminar

- Salpimentamos la salsa y agregamos el *cilantro* picado, las pasas y el **pollo** deshilachado
- Colocamos esta preparación en las tortillas formando rollos y servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/wrap-de-pollo-2>