

# Wrap de pollo a la parrilla con salsa untuosa especiada



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** Chorrito

**Pechuga de pollo de caserío:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:**

**Cuatro especias:** Una pizca

**Ras el hanout:** Una pizca

### Para la guarnición

**Cebolla caramelizada:** 1 Unidad

**Tomates cherry:** 8 Unidades

**Lechuga iceberg en tiras:** 1 Unidad

### Para la salsa especiada de yogurt

**Perejil picado:**

**Cebollino:**

**Pimienta negra molida:**

**Curry:** Una pizca

**Zumo de limón:** 1 Unidad

**Alioli:** 2 cdas.

**Comino:**

**Sal:**

**Yogurt sin azúcar tipo griego:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Untamos la pechuga con la mezcla de *especias* y aceite de oliva, dejamos reposar unas horas, asamos en las brasas a fuego medio, aproximadamente 20 minutos, debe quedar jugosa en el interior y dorada por fuera
- Dejamos en reposo unos minutos y cortamos en finas lonchas.

### Para la salsa juntamos todos los ingredientes

- Mezclando bien.

## Presentación del wrap

- Rellenamos el wrap con la *cebolla* pochada, la *lechuga*, los tomates y las lonchas de pechuga, enrollamos y salseamos generosamente con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/wrap-de-pollo-a-la-parrilla-con-salsa-untuosa-especiada>