

Wrap de Pollo al Vino Tinto y Finas Hierbas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Vino Tinto: 1 Copa

Cebolla Morada: 1 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Manteca De Cerdo: c/n

Pan Pita: 1 unidad

Pimienta negra molida: 1 unidad

Tomillo: 2 cdas

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla: 1 unidad

Esparragos: 1/2 Kilo

Orégano: 2 cdas

Pechuga de pollo deshuesada: 1 unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la pechuga ya deshuesada en fajitas.
- Incorporar sal, pimienta negra molida y reservar
- Maridar con vino tinto, dos dientes de *ajo*, dos cucharadas de *tomillo*, dos cucharadas de *orégano* y dos pizcas de pimienta negra molida.
- Incorporar media pieza de *cebolla* blanca y licuar todo.
- Incorporar la preparación a las fajitas de **pollo** y refrigerar por una hora.
- Los espárragos se cortan y se saltean con aceite de oliva para que conserven su crocantes.
- Salpimentar y reservar
- En un satén colocar *manteca de cerdo* e incorporar el *pollo*
- Reservar la *marinada* para incorporarla al último
- Desglasar todo lo que quedó en la sartén para que todos los jugos se vayan al *pollo*
- Reservar a fuego lento por 5 minutos.
- En la tortilla previamente caliente para el envuelto colocar los espárragos y las fajitas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wrap-de-pollo-al-vino-tinto-y-fin-as-hierbas>