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 crocantés.
- 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-finas-hierbas