

Wrap de pollo y vitel toné

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Tortillas grandes: 4 Unidades

Atún: 300 gr.

Alcaparras: 3 Cucharadas

Queso en hebras:

Anchoas: 4 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Mayonesa: 1 Taza

Lechuga:

Preparación de la Receta

- Tomar las pechugas de **pollo** y filetearlas para que queden más delgadas
- Llevar a una sartén, hasta que se doren de ambos lados
- Luego, añadir un poco de caldo y tapar para que continúe la cocción y no se sequen
- Una vez tibias, desmenuzar con la ayuda de un tenedor.
- Por otro lado, mixear la *mayonesa*, el *atún*, las anchoas y las *alcaparras*, añadiendo caldo si fuera necesario hasta que, quede una salsa vitel toné cremosa y firme.
- Tomar tortillas de *harina* grandes, untar con la salsa de vitel toné
- Hacer un corte desde el centro hasta uno de los bordes y ubicar, en un lado, un colchón de lechugas limpias y cortadas, girar en forma de triángulo
- Luego, un poco de *pollo* desmenuzado, girar
- Por último, queso en hebras
- Cerrar con forma de triángulo.
- Repetir con cada una de las tortillas.
- Llevar a una sartén hasta que se doren de cada lado y el queso se derrita.

Consulta la receta original en

<https://eg2025.amcnla.services/recetas/wrap-de-pollo-y-vitel-tone>