Wraps de Dos Sabores



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Primer sabor

Aioli: c/n
Paltas: 2 Unidades
Lechuga morada: c/n
Tortillas mexicanas: 10 Unidades
Langostinos apanados: 20 Unidades
Salsa picante: c/n

Segundo sabor

Carne braseada: 300 grs
Queso Provolone: 200 grs
Tomates secos deshidratados: 50 grs
Pan tipo Flatbread: 5 Unidades
Radiccio: 1/2 Planta

Preparación de la Receta

Primer Wrap

- Freír los *langostinos* en aceite caliente hasta dorarlos, reservar.
- Cortar las paltas en cubos y reservar.
- Cortar *lechuga* en juliana y reservar.
- Colocar en la base de cada tortilla un poco de alioli, *lechuga* en juliana por encima los langostino y por último la *palta*.
- Terminar con un poco mas alioli y salsa picante, cerrar al estilo taco y servir.

Segundo Wrap

- En un bol mezclar la carme braseada deshilachada, queso provolone rallado, tomates secos en tiras, hojas de radiccio en juliana.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

- Colocar en el centro de los panes el relleno de carne y arrollar.
- Llevar a horno hasta calentar el relleno, derretir el queso y hacer crocante el pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wraps-de-dos-sabores