



Wrap de pollo con pimientos

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Vegetales, Mayonesa y Aderezos, Vinagre

Consíetete en cualquier momento del día con este wrap de pollo con pimientos.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 8 cdas de Cebolla morada fileteada
- 4 cdas Vinagre de Manzana La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- pizca de Orégano
- 8 cdas de Aderezo de Mayonesa con Chiles Jalapeños La Costeña®
- 3 tazas de Pollo deshebrado
- 160 g de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 4 piezas de Tortilla de harina burrera
- 8 hojas de Lechuga



Preparación

1. Colocar en un bowl grande la cebolla morada, el vinagre de manzana, sal y pimienta al gusto, una pizca de orégano, mezclar.
2. Agregar el aderezo de mayonesa, el pollo deshebrado, mezclar.
3. Drenar el pimiento rojo y agregar a la mezcla anterior.
4. Calentar las tortillas de harina, colocar 2 hojas de lechuga sobre la tortilla de harina, agregar la mezcla de pollo y enrollar.
5. Cortar por la mitad y servir, acompañar con aderezo de mayonesa.