

Wrap de pollo y Queso Manchego Curado D.O.P. Las Terceras



INGREDIENTES:

- Tortillas de harina de trigo
- Lechuga
- Tomate
- Cebolla
- Sal y pimienta al gusto
- Queso Manchego curado Las Terceras
- Pechuga de pollo
- Salsa de yogur

PREPARACIÓN:

Cortamos la pechuga de pollo en pequeños tacos y la freímos a la sartén con sal y pimienta al gusto junto con la cebolla. Mientras, cortamos el Queso Manchego curado en pequeñas cuñas. Lavamos y cortamos en pequeños trozos el tomate y la lechuga.

En una sartén a fuego bajo, calentamos ligeramente las tortillas de harina una a una hasta quedar un poco doradas. A continuación, rellenamos el wrap con todos los ingredientes: en el centro de la tortilla, añadimos la lechuga, el tomate y la cebolla cortados, la pechuga de pollo y finalmente añadimos la salsa de yogur. Enrollamos bien la tortilla para que no se caigan los ingredientes y listo.