

Receta de wraps de pollo con guacamole

16/04/2024



Wraps de pollo con guacamole, un platillo al estilo mexicano que se prepara en aproximadamente 30 minutos, seguro complacerá a los amantes de la comida rápida y nutritiva. Hoy, acompañemos a chefrecetas para descubrir y seguir los pasos de esta deliciosa receta. ¡Vamos a disfrutar de este plato sabroso y fácil de preparar!

Ingredientes:

- Pechugas de pollo, deshuesadas y sin piel
- Aceite de oliva
- Comino
- Pimentón
- Ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Para el guacamole:

- Aguacates maduros
- Tomates, picados
- Cebolla roja, picada
- Cilantro fresco, picado
- Jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Otros ingredientes:

- Tortillas de trigo o maíz
- Hojas de lechuga
- Queso rallado (opcional)



Wraps de pollo con guacamole

Cómo hacer Wraps de pollo con guacamole

1. Cortamos las pechugas a tiras y las ponemos a macerar durante 2 horas con los ajos y el cilantro picados, una

- pizca de sal y 3 cucharadas de aceite de oliva.
2. Seguidamente, cortamos la cebolla en juliana y la ponemos a encurtir con el zumo de la lima durante 2 horas.
 3. Pasado ese tiempo, en una sartén caliente, añadimos la margarina Flora, doramos las tiras de pechuga de pollo y las retiramos.
 4. Ahora, calentamos cada "tortilla" 20 segundos por cada lado en una sartén o 30 segundos al microondas.
 5. Y para terminar, colocamos 1 tortilla en el plato y encima le añadimos 1 hoja de lechuga, tomate y aguacate en rodajas, un poco de cebolla encurtida, algunas tiras de pechuga de pollo y mayonesa al gusto. Luego enrollamos la tortilla o la envolvemos en forma de sobre y repetimos el proceso con cada wrap.

Un plato muy práctico, fácil y divertido que incluye una infinidad de variantes. Con esta receta se preparan wraps de pollo, aderezados con dos salsas deliciosas, un guacamole y un aderezo cremoso de quesos. Este tipo de recetas, por su cremosidad y su toque crujiente, van a encantar a los más pequeños de la casa. Con respecto a las tortillas que se utilizan para los wraps, siempre está la opción de comprarlas ya elaboradas y agilizar la preparación de esta receta. Aunque siempre lo cocinado en casa tiene otro toque, más nutrientes y sabe mucho mejor.

La preparación no nos lleva mucho tiempo, aunque si tienes invitados, es conveniente que prepares el guacamole y la salsa de quesos con anticipación. Una vez listos todos los rellenos, simplemente debes montar los wraps, a gusto de cada comensal.

No dejes de probarlos, pues son deliciosos y también muy fáciles de hacer. Este es un plato ideal para compartir con la familia y amigos, en una velada divertida.

Pincha en los botones de tus redes sociales, para recomendar a

tus amigos esta receta de wraps de pollo con guacamole y quesos, iles gustará!

Fuente: www.culinaryrecipes.top