

## Receta de Tacos de Lechuga con Pollo

17 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes caluroso de Julio os dejo una receta que os gustará a tod@s l@s amantes de este tipo de comidas rápidas y fáciles de preparar.

### Ingredientes

- Hojas de lechuga (según comensales)
- Pechuga de pollo deshuesada (medio o un kg)
- Cebolla (una mediana)
- Ajo picado (dos o tres dientes)
- Salsa de soja (dos o tres cucharadas)
- Vinagre (un vasito)
- Zanahoria rallada (media taza)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Jengibre (opcional, dos cucharaditas)

### Modo de Preparación

1. Lavar las hojas de lechuga y secarlas con cuidado de no romperlas y colocarlas en una fuente
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, echar el pollo troceadito con sal y pimienta al gusto y dejar que se refría unos minutos
3. Añadir la cebolla picadita y el jengibre y dejar tres o cuatro minutos, después echar los ajos picaditos y el vinagre y remover bien todo
4. Echar las zanahorias y un poco de aceite de sésamo (opcional) y la salsa de soja y dejar un minuto mas hasta que el pollo esté bien en su punto
5. Rellenar las hojas de lechuga con esta fritada y.....buen provecho!!!