

Receta de Burritos de Pollo

21 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Burritos de Pollo**, es una receta típica mejicana pero se ha hecho muy famosa y en todas partes ya se disfrutan estos ricos burritos que son muy fáciles de preparar y muy ricos en vuestras comidas o cenas rápidas.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (una)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Zanahoria (una)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Tomate (uno)
- Aceite de oliva
- Sal
- Tortillas de trigo
- Queso para fundir
- Lechuga

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Refreír el ajo picadito y cortar el resto de las verduras en tiritas y añadirlas a la sartén, ponerlas un poco de sal y dejar hasta que estén pochaditas
3. Preparar el pollo partiéndolo en tiritas, ponerle un poco de sal, ajo molido y pimienta negra
4. Añadir el pollo al sofrito de verduras y mezclar bien
5. Calentar las tortillas en el horno, sartén o microondas unos minutos
6. Poner un poco de lechuga, lavada y troceada, encima de cada tortilla y después añadir un poco del relleno y un poco de queso para fundir
7. Cerrar las tortillas y acompañar de alguna salsa mejicana u otra que os apetezca y.....buen provecho!!!