



FLAUTITAS DE POLLO EN CAMA DE LECHUGA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo sin hueso
- 15 tortillas de maíz
- 1 aguacate
- 100 gramos de queso doble crema, La Villita
- 1/4 tazas de agua
- 1 diente de ajo
- 90 g de margarina La Villita, con sal

MODO DE PREPARACIÓN

Nada más rico que unas flautitas de pollo, ¿apoco no, amiga? ¡Prepáralas!

Cocemos el pollo en suficiente agua, añadimos una pizca de sal y el diente de ajo. Retiramos del agua cuando esté cocido y dejamos reposar para desmenuzar las pechugas. Retiramos el hueso del aguacate y colocamos la pulpa en la licuadora, junto con ¼ tza. agua, sal y el jugo de limón.

Calentamos ligeramente las tortillas hasta que estén flexibles y colocamos un poco del pollo desmenuzado.

Enrollamos y cocinamos en la margarina caliente hasta que tomen un color dorado.

Retiramos el exceso de grasa de las flautitas y servimos, encima de la lechuga rallada, les añadimos la salsa de aguacate y espolvoreamos el queso doble crema La Villita.