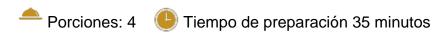
## Receta La Villita





## WRAPS DE POLLO CON QUESO OAXACA LA VILLITA



Cena

## **INGREDIENTES**

- 2 pechugas de pollo en filetes y aplanadas 200 g de queso Oaxaca La Villita 12 tortillas de harina

- 1 jitomate en rebanadas
- 1 aguacate

- 3 cditas. de mayonesa Aceite
- Aceitunas al gusto
  Sal y pimienta al gusto

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Amiga, ¿te ha pasado que estás buscando bajar unos kilitos de más pero las recetas de dieta nada más no se te antojan? Además tienes que hacerle de comer al resto de tu familia y no quieres cocinar doble, pero no te preocupes, te vamos a dar una receta que todos pueden comer sin problemas, que es deliciosa y además, ¡es muy saludable!

Primero que nada, pon a calentarun poco de aceite en una sartén. Salpimenta las pechugas de pollo y ponlas acocer, fíjate que queden bien doraditas por ambos lados.<o:p></o:p>

Corta las pechugas en rebanadasdelgaditas para que puedas hacer tus wraps sin problemas. <0:p></o:p>

Unta un poco de mayonesa en todaslas tortillas, luego ponle unas cuantas rebanadas de aguacate, el pollo, eljitomate, y deja el queso Oaxaca La Villita para el final. Si quieres puedesponerle unas cuantas aceitunas para que sepa más acidito. <o:p></o:p>

Enrolla las tortillas con cuidadoy ponles un palillo para que no se deshagan, recuerda que no debes rellenarlasde más o te va a ser imposible hacerlas rollito.<o:p></o:p>

Colócalos en un refractario ymételos al horno previamente precalentado a 200°C durante 15 minutos para queel queso se derrita.

Sírvelos acompañados con unasalsita o una vinagreta, ¡yum! ¡Comer saludable nunca había sido tan delicioso!

