



## WRAPS DE POLLO CON QUESO OAXACA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 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 calentar un poco de aceite en una sartén. Salpimenta las pechugas de pollo y ponlas a cocer, fíjate que queden bien doraditas por ambos lados.

Corta las pechugas en rebanadas delgadas para que puedas hacer tus wraps sin problemas.

Unta un poco de mayonesa en todas las tortillas, luego ponle unas cuantas rebanadas de aguacate, el pollo, el jitomate, y deja el queso Oaxaca La Villita para el final. Si quieres puedes ponerle unas cuantas aceitunas para que sepa más acidito.

Enrolla las tortillas con cuidado y ponles un palillo para que no se deshagan, recuerda que no debes rellenarlas de más o te va a ser imposible hacerlas rollito.

Colócalos en un refractario y mételos al horno previamente precalentado a 200°C durante 15 minutos para que el queso se derrita.

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