



# Hoy

*comemos*

Burritos de  
Guacamole  
y pollo.

¡Encuétralo en!



## Burritos con guacamole y pollo

### Ingredientes:

- Tortitas de trigo.
- Pechuga de pollo.
- Pimiento rojo.
- Maíz.
- Pimienta.
- Tarro de Supermercados Lidl.

### Preparación:

Primero cortaremos el pimiento rojo y la cebolla en tiritas finas, ponemos una cucharada de aceite en una sartén y lo saltearemos a fuego fuerte durante unos minutos. Sacamos y reservamos.

En esa misma sartén añadimos una cucharadita de aceite de oliva y echaremos el pollo también cortado en tiritas finas, añadimos sal, pimienta, iremos removiendo de vez en cuando hasta que el pollo vaya tomando color doradito. Apartamos y reservamos.

Ahora montaremos el burrito, en una sartén antiadherente caliente vamos a poner las tortitas unos segundos por cada lado, también puedes calentarlas en el microondas unos segundos.

Pasamos a rellenarlo, ponemos una cucharada de guacamole en la tortita, un poco de pimiento rojo y cebolla de la que teníamos reservada, le ponemos unas tiritas de pollo y una cucharadita de maíz y otro poco de guacamole.