



Burrito de pollo ecológico con queso crema Quescrem Bio natural

Los burritos son la versión tex-mex de las tortillas rellenas conocidas internacionalmente y esta propuesta bio y saludable las hace aún más apetecibles.

◆◆◆ INGREDIENTES

350 g. de pechuga de pollo ecológico
1 cebolla
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
1 tomate maduro
1 jalapeño
Cilantro
Sal
Media tarrina de *queso crema Quescrem Bio natural*
4 tortillas de maíz o de trigo

★ ELABORACIÓN

Corta la cebolla en juliana y póchala en aceite de oliva virgen extra con un poco de sal. Añade la pechuga de pollo cortada en tiras, el tomate maduro en cuadraditos y el jalapeño en tiras. Por último, añade unas hojas de cilantro.



PRESENTACIÓN

Calienta al horno las tortillas de maíz o de trigo y en el centro de cada una coloca una cucharada del *queso crema Quescrem Bio natural*, dos cucharadas del pollo y unos brotes de ajo como decoración. Cierra el burrito mostrando el relleno por la parte superior.

Quescrem
auténtico queso - crema

