

BURRITOS MEDITERRÁNEOS DE JUDÍA VERDE, PIQUILLOS Y POLLO

Ingredientes

- 1 Bote de judía verde plana Dantza **i**
- 1/2 Bote Piquillo Lodosa Tiras F-314 **i**
- 2 Pechugas de pollo en tiras
- 1 Cebolla en juliana
- 200 g de Tomate frito Dantza **i**
- Queso rallado (mozzarella o para fundir)
- Tabasco al gusto
- 4 tortillas de trigo grandes
- Aceite de oliva Dantza **i**
- Sal y pimienta



Preparación

1. Salteamos el pollo en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta hasta que las tiras queden doradas. Retiramos y reservamos.
2. Cocinamos la cebolla hasta que esté pochada y añadimos las judías verdes Dantza y los piquillos Dantza en tiras en la misma sartén. Salteamos todo junto durante 2 minutos.
3. Devolvemos el pollo a la sartén mezclándolo con las verduras y añadimos el tomate frito Dantza y unas gotas de tabasco (al gusto). Cocinamos todo junto 3-4 minutos para que se integren los sabores.
4. Para montar los burritos calentamos ligeramente las tortillas de trigo. Colocamos en el centro la mezcla y añadimos queso rallado por encima. Doblamos los laterales y enrollamos bien.
5. Marcamos los burritos en la sartén o plancha unos segundos para dorar y fundir el queso.