

uvesa

# El recetario de **UVESA**

## Receta de pollo

**Raciones:** 2 raciones.

**Temperatura del plato:**  
Templado.

**Material necesario:** Tabla de trabajo, cuchillo cocinero, palillos de madera y tabla de corte.

### Dificultad



### Tiempo



Escanea el código para visualizar el video de la elaboración de la receta



## Burrito de pollo con jamón

### Ingredientes

- 1 filete de pechuga de pollo.
- 1 loncha de jamón serrano.
- 1 loncha de queso.
- 1 tomate natural y una hoja hierbabuena.
- 2 tortitas de trigo.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta al gusto.

### Emplatado y observaciones

- Ponemos los trozos del burrito unidos haciendo una estrella y en medio la hoja de hierbabuena.
- En el lateral, tomate natural en rodajas y otra hoja de hierbabuena.

### Elaboración

**PASO 1:** Freímos el filete, troceamos en trozos pequeños el tomate, jamón serrano y el pollo.

**PASO 2:** Colocamos la tortitas y la rellenamos con los ingredientes.

**PASO 3:** Seguidamente la decoramos y cortamos por la mitad.

**PASO 4:** Colocamos en el plato y decoramos.

