

TACOS DE POLLO Y LECHUGA CON SALSA DE CEBOLLINO

Ingredientes (2 personas)



- 4 Tortitas de trigo
- 1 bolsa de Batavia El Huertico
- 2 pechugas de pollo
- 8 rabanitos
- Lascas de queso al gusto
- 1 yogur estilo Griego
- Tallos de cebollino
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Preparamos la salsa. En un bol añadimos el yogur, los tallos de cebollino picado, la cuchara de zumo de limón, las dos cucharadas de aceite de oliva, la sal y la pimienta. Batimos con batidora y reservamos en el frigorífico.
2. Salpimentamos las pechugas y las hacemos a la plancha en una sartén con poco aceite. Una vez se doren las apartamos de la sartén en papel absorbente para retirar el exceso de aceite y troceamos en tiras.
3. Preparamos las tortitas de trigo como nos indique el fabricante (puede ser en horno, microondas o sartén).
4. Extendemos las tortitas y colocamos encima la lechuga Batavia El Huertico, los trozos de pechuga de pollo, lascas (o taquitos) de los quesos que más nos gusten (puede ser queso curado, queso Edam, queso Gruyere, etc...), los rabanitos troceados y por último añadimos una cucharada de la salsa de cebollino que habíamos reservado.
5. Plegamos las tortitas de trigo por la mitad y servimos en forma de tacos.
6. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de estos deliciosos y saludables tacos.

Lo de Siempre Como Nunca