



<https://www.mepillasguisando.com>



TORTITAS INTEGRALES CON POLLO Y AGUACATE



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJA MERCEDES (LELILLAS)

INGREDIENTES:

- 1 Paquete de Tortitas Integrales.
- 1 Pechuga de Pollo.
- 1 Aguacate.
- 4 Hojas de Lechuga romana.
- 1 Latilla de Aceitunas sin hueso.

ELABORACIÓN:

Envolvemos las tortitas en un paño húmedo y las calentamos en el microondas 1 minuto a máxima potencia. Con anterioridad preparamos la pechuga como más nos guste, a la plancha cocida etc. La desmigamos y reservamos. Pelamos el aguacate y lo machacamos. Picamos la lechuga y cortamos las aceitunas en rodajitas. En un tazón mezclamos la lechuga, el pollo y las aceitunas. Untamos las tortitas con la pasta de aguacate y repartimos el contenido del cuenco.

<https://www.mepillasguisando.com>