



Wrap de atún al chipotle

Categoría: Plato fuerte, Pescado

El atún como nunca antes lo habías probado



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 83/250 taza de Requesón
- 2 cdas de Aderezo Light de Mayonesa La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- Pimienta al gusto
- 100 g de Aceitunas Rellenas con Pimiento La Costeña®
- 4 latas de Atún en agua
- 1 lata Ensalada Campesina La Costeña® (410 g)
- 4 piezas de Tortillas burreras de harina
- 4 hojas de Lechuga francesa
- 8 Hilos cáñamo (cordones de 10 cm)



Preparación

1. Mezclar el requesón con el aderezo, los chipotles y la pimienta.
2. Rebanar las aceitunas en tercios.
3. Mezclar el atún (drenado), la ensalada campesina (drenada), las aceitunas y el aderezo de requesón.
4. En una tortilla extender una hoja de lechuga partida a la mitad, agregar el atún preparado y enrollar.
5. Amarrar los dos extremos del wrap con el hilo cáñamo y cortar diagonalmente para servir.