



FAJITAS DE POLLO Y AGUACATE

Ingredientes (para 4 personas)

					
4 tortitas de trigo	100 gramos de queso rallado	300 gramos tiras de pollo asadas	50 gramos de lechuga	2 tomates	2 aguacates

Utensilios

				
Sandwichera	Tenedor	Bol	Plato	Tabla y cuchillo



Elaboración

1. Lava los tomates.
2. Parte los tomates en rodajas con un cuchillo.
3. Coloca las rodajas de tomate en un plato y reserva para luego.
4. Corta las hojas de lechuga en trozos muy pequeños.
5. Coloca los trozos de lechuga en un plato y reserva para luego.
6. Saca el aguacate de su cascara con una cuchara.
7. Machaca el aguacate en el bol con un tenedor.
8. Coloca en un plato las tortitas de trigo.
9. Encima de las tortitas pon:
 - a. Dos cucharadas de aguacate.
 - b. Dos cucharadas de lechuga.
 - c. Una cucharada de queso.
 - d. Tres rodajas de tomate.
 - e. Ocho tiras de pollo.
10. Dobla los laterales de la tortita hacia adentro.
11. Enrolla la tortita hasta hacer una fajita.
12. Enchufa la sandwichera.
13. Mete la fajita en la sandwichera durante 30 segundos.
14. Saca la fajita.
15. Parte las fajitas por la mitad.
16. Coloca las fajitas en un plato.

"Escanea para verlo y ¡a disfrutar!"

