

# Mini Burritos Cucurucho



[English](#)

# Mini Burritos Cucurucho Con Pollo al curry y Rabanitos

## Ingredientes Para 10 mini Burritos

- 5 mini Tortillas de trigo
- 150 gr. de Pollo asado
- 200 gr de Mayonesa
- 2 Cucharadas de Mostaza de Dijon en Grano
- 1 Cuchara pequeña de Curry suave
- ½ Cucharadita de Hot Curry (Picante)
- 2 Cucharadas de Salsa de Soja
- 10 hojitas pequeñas de lechuga (lollo verde)
- 4 rabanitos en rodajas
- Unas hebras de hinojo fresco



## Y También...

Unas brochetas pequeñas de madera y un bol



**Tiempo de preparación: 15 minutos**

### **Elaboración Paso a Paso**

□ Troceamos el pollo asado en trocitos muy pequeños, los ponemos en el bol y le añadimos la salsa de soja, la mostaza, los dos tipos de curry, la mayonesa y mezclamos muy bien hasta integrar todos los ingredientes.



□ Calentamos las tortillas de trigo en el microondas durante 15 segundos (o en la sartén de una en una durante 20 segundos por cada cara) y Las cortamos por la mitad.



□ Untamos cada trozo con una cucharadita pequeña de la mezcla de pollo curry y encima ponemos un trocito de lechuga que cubra la mitad de la tortilla.

Enrollamos con forma de cono y terminamos de rellenar con un par de cucharaditas más de la mezcla.



□ Clavamos una brocheta a cada cono para que no se nos deshaga y rematamos decorando con unas rodajitas de rabanito y unas hebras de hinojo fresco.





A disfrutar!!!