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!!!