

WRAP DE PAVO, SALSA DE YOGUR CON MENTA Y TOMATE CONCASSÉ



INGREDIENTES PARA 4 PAX

4 uds Tortilla de trigo

400 grs Pechuga de pavo

100 grs Yogur

50 grs Mayonesa

Aove, Menta, Tomate picado en cubitos, Pepino, Rúcula

ELABORACIÓN

- Hacemos la salsa de yogur mezclando el yogur junto con mahonesa, menta picada y pepino picadito.
- Por otro lado, marcamos las pechugas de pavo salpimentadas en una sartén con un poco de aove y reservamos.
- Sobre una tortilla de trigo colocamos la pechuga de pavo que previamente hemos cortado, sobre este ponemos un poco de salsa, le añadimos encima rúcula y el tomate concassé y cerramos la tortilla con cuidado.

