

Pitas de pollo a la César



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pitas-de-pollo-a-la-cesar>

Preparación

Precalentar el horno. Con una brocha untar ambos lados de las pechugas de pollo con 1 cucharada del aderezo; después espolvorear con la pimienta. Colocar el pollo en una parrilla o en un molde con parrilla para el asador. Ásarlo de 4 a 6 pulgadas de distancia del calor (el calor estará arriba), de 12 a 15 minutos volteándolo solo una vez, hasta que los jugos se vean claros. Dejar enfriar 5 minutos. Cortar en rebanadas delgadas. En un recipiente hondo mediano, mezcla, la lechuga, la zanahoria y el queso con el aderezo restante hasta que se cubra toda la mezcla. Rellenar cada mitad de pan pita con el tomate y el pollo, y agregar la mezcla de la lechuga.



Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo
- 1/3 taza/s Aderezo César
- 1 poco Pimienta
- 2 tazas de Lechuga romana picada
- 1 taza de Zanahoria rallada
- 2 cucharada/s Queso Parmesano rallado
- 4 Panes pita - árabe
- 1 Tomate cortado en rebanadas finas

Categorías

Económico, Comida para todos los días, Rápida, Otro