



Creps de pollo en mahonesa de aguacate



Tiempo de preparación: 40 minutos



Raciones: 2

INGREDIENTES

- 50 g harina garbanzo
- Ajo y cebolla en polvo
- 100g agua templada
- 1 aguacate
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 cucharadas generosas de yogur tipo griego
- Jugo de una lima y ralladura de media lima
- 1 cebolla y media morada
- 200-250g de pollo
- Gran mashala
- 1 tomate
- Lechuga

PREPARACIÓN

1. Para la masa de nuestros creps mezcla: harina de garbanzo, ajo y cebolla en polvo. Añade agua y bate.
2. Forma los creps en una sartén antiadherente. Reserva.
3. Para la mahonesa tritura con un tenedor el aguacate. Añade mostaza, yogur, un chorrito de aceite de oliva y jugo de lima. Mezcla bien
4. Pica en trocitos muy pequeños la cebolla y añade a la mahonesa. Reserva en la nevera.
5. Pica el resto de la cebolla a la juliana y sofríe en la sartén hasta que caramelice.
6. Corta el pollo en tiras y espécialo con gran mashala. Lleva a la sartén junto con la cebolla
7. Montamos los creps: añade la mahonesa, lechuga, tomate en dados y el sofrito de pollo con cebolla.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas