

BURRITOS DE POLLO

INGREDIENTES:

- 2 Pimientos: rojo y verde.
- Dos pechugas de pollo cortadas en bastones.
- 2 Tomate cortado en cuadraditos.
- 2 cebollas
- Tortitas de maíz precocinadas.
- AOVE .
- Sal.
- Un tetrabrik de tomate frito de 250 g.
- Bote de aceitunas.
- Un pizquito de cayena en polvo.
- Zanahoria rallada.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



- En un wok se fríe el pimiento tras salpimentarlo.
- Se escurre el aceite con un colador y se reserva.
- Se fríe la cebolla y tras escurrirla se reserva.
- Se recoge el aceite de los pimientos y la cebolla en el wok y se fríen las pechugas de pollo.
- Cuando estás están en su punto, se añaden la cebolla y los pimientos y se sofríen.
- Se trocean las aceitunas y se incorporan.
- Se añade la cayena y la zanahoria rallada.

EMPLATADO Y PRESENTACIÓN

- Sobre una torta de maíz se extiende una capa de tomate frito.
- Se añade el pollo y las verduras, incluido el tomate picado en cuadraditos.
- Se dobla adecuadamente la torta o se enrolla y se sirve.



NOTA: Este mismo plato puede hacerse con atún, carne picada “chichas” de chorizo o salchichón.



ALBARIÑO PAZO PIÑEIRO 2010

D.O. Rías Baixas, dentro de la subzona del Condado de Tea (Pontevedra).

Vista: Presenta un brillante color amarillo pálido.

Nariz: Potente, con notas de hierbas frescas, aromas florales y frutas tropicales.

Boca: Mineral, con notas cítricas y salinas que le dan gran vigorosidad y largo postgusto.

Es idóneo con pulpo, en todas sus formas, risottos, mariscos y pescados.