



### **WRAP DE AGUACATE MEXICANO Y POLLO**

Éste es el bocadillo que se antoja cuando los amigos se reúnen a ver un partido. O bien para servirlo en un cocktail, cortando los rollos en porciones de una pulgada ya que quedan perfectos para servir y repartir.

- 1 taza de fajitas de pollo cocidas
- 4 rebanadas de tocino, desmoronado
- 1/2 taza de jitomate picado
- 1/4 de taza de granos de elote
- 1/4 de taza de cilantro picado
- 1/2 taza de aderezo preparado de blue cheese
- Salsa picante, al gusto
- 2 aguacates mexicanos maduros, deshuesados,  
pelados, cortados por la mitad y en rebanadas delgadas
- 4 tortillas de harina (10 pulgadas), calientes

En un recipiente hondo, combinar el pollo, el tocino, el jitomate, el elote y el cilantro. Agregar el aderezo de blue cheese y la salsa picante, al gusto. Para preparar los rollos: Con una cuchara servir la mezcla de pollo en el centro de cada tortilla dividiendo en forma equitativa para las 4 tortillas. Doblar con cuidado los lados de la tortilla sobre el relleno hasta que la tortilla cubra el relleno por completo. Para servir, cortar cada rollo en forma diagonal a la mitad y colocar en el plato, con la unión hacia abajo.

RINDE 4 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)