Flautas de pollo

Raciones para 2

- ❏ **2** Pechugas de pollo
- ❏ **8** Tortillas de trigo (pequeñas)
- ❏ **100 gr** Salsa de tomate
- ❏ Pimienta
- ❏ Orégano
- ❏ Copos de chile
- ❏ **3** Cogollos
- ❏ Creme fraiche
- ❏ Aceite de oliva
- ❏ Queso feta
- ❏ Copos de chile
- ❏ Sal

1. Colocar el pollo en un plato un poco profundo, cubrir con papel film, y hacer 3 agujeros para que pase el vapor.
2. Meter al microondas, activar el modo automático para carnes (A4) y calentar durante 8-9 minutos, dependiendo del tamaño de las pechugas.
3. Retirar a un bol y desmigar la carne. Añadir aceite, salsa de tomate, sal, pimienta, orégano y copos de chile. Mezclar todo bien y colocar sobre las tortillas de trigo en forma alargada.
4. Enrollar las tortillas sobre sí mismas, quedando la carne en el centro, colocar sobre la rejilla perforada del horno Airfry y rociar con aceite en spray.
5. Hornear con el modo Airfry a 200 ºC durante 15-20 minutos y emplatar sobre una base de cogollos cortados en tiras. Decorar con crème fraîche, queso feta triturado y unos pocos copos de chile por encima.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/flautas-de-pollo/