

Raciones para 2

2 Pechugas de pollo

8 Tortillas de trigo (pequeñas)

100 gr Salsa de tomate

Pimienta

Orégano

Copos de chile

3 Cogollos

Crema 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 desmigalar 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 °C durante 15-20 minutos y emplatar sobre una base de cogollos cortados en tiras. Decorar con crème fraïche, queso feta triturado y unos pocos copos de chile por encima.

Notas del Chef

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

COOKING
LOVERS 