

## Southwest Fajita Wrap (Envoltura de Fajita del Suroeste)

### INGREDIENTES

- 12 tortillas de harina (25 cm)
- 680 grs de carne de pechuga de pollo, asada, en cubos
- ¼ taza de mayonesa
- 1 cucharada de polvo de chile ancho
- 227 grs de frijoles rojos, secas
- 1 taza de granos de maíz, frescos de la mazorca o congelados, descongelados
- 170 grs de chiles verdes, asados, pelados y cortados en cubos.
- 113 grs de jalapeños, asados, pelados y cortados en cubos.
- 2 cucharadas de cilantro, picado
- 1 cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra, recién molida
- 3 tazas de lechuga romana, en rodajas finas.



### INSTRUCCIONES

- Asar, enfriar y cortar en dados las pechugas de pollo.
- Poner a hervir 500 ml de agua y poner a hervir los frijoles rojos. Reducir a fuego lento y cocinar hasta que estén tiernas. Escurrir y enfriar completamente.
- Combinar la mayonesa y el chile en polvo.
- Mezclar la mezcla de mayonesa con el pollo, los chiles, los frijoles, el maíz y el condimento.
- Poner la tortilla en ½ un trozo de pergamino en la tabla de cortar.
- Colocar 170 grs de la mezcla de pollo en la tortilla, añadir ¼ taza de lechuga romana, meter los bordes y enrollar.
- Enrolle el pergamino y córtelo por la mitad al sesgo, manténgalo refrigerado para el servicio.