



RECEITAS DA FIA

Burrito de frango com guacamole

www.receitasdafia.com/receitas/burrito-de-frango-com-guacamole

Essa é pra quem é fã da cozinha mexicana! Aprenda a fazer esse delicioso burrito de frango com guacamole.

Burrito de frango com guacamole

 20 min

 4 porções

Ingredientes

BURRITO

- 2 colher(es) de sopa azeite
- 4 wraps (Rap10)
- 1/2 xícara(s) de chá [mussarela](#) ralada
- 2 colher(es) de sopa salsinha picada
- 1/2 xícara(s) de chá cebola fatiada
- 1 colher(es) de chá cominho
- 1 colher(es) de chá cúrcuma
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto
- 2 xícara(s) de chá peito de [frango](#) em tiras

GUACAMOLE

- 1 pimenta-dedo-de-moça picada e sem sementes
- 3 colher(es) de sopa azeite
- Suco de 1 limão
- 1 cebola picada
- 1 [tomate](#) picado
- 2 xícara(s) de chá [abacate](#) picado
- sal a gosto
- coentro picado a gosto

Modo de Preparo

BURRITO

1. Em uma frigideira quente com azeite, coloque as tiras de frango e tempere-as com sal, pimenta, cúrcuma e cominho.
2. Quando o frango estiver dourado, acrescente a cebola e refogue-as levemente.
3. Então, coloque o queijo e mexa até que fique derretido sobre o frango.
4. Reserve.

GUACAMOLE

1. Em um bowl, misture o abacate com o tomate e a cebola. Tempere com limão, azeite, pimenta, sal e coentro.
2. Montagem:
3. Distribua o frango no meio dos wraps (Rap10) e coloque sobre ele a guacamole.
4. Enrole-o e sirva.