Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES

# Wrap boloñesa

1 ración

## Ingredientes

- Fajita integral
- Carne picada de pollo
- Salsa de tomate
- Orégano
- Ajo en polvo

## Elaboración

1. Cocina la carne picada de pollo y mézclala con salsa de tomate, orégano y ajo en polvo hasta que quede bien jugosita.
2. Rellena tu fajita integral con esta mezcla.
3. Ciérrala y pásala por la sartén, dándole varias vueltas hasta que quede doradita y crujiente.

Hecho con CookNest