



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	345 Kcal
Proteínas:	23.3 g
Grasa Total:	7.2 g
Colesterol:	47 mg
H. de Carbono:	48.3 g
Fibra Dietética:	3,2 g
Sodio:	709 mg

## SAQUITO CALIENTE DE POLLO CON VERDURAS

### Ingredientes

- 1 Cebolla cortada en cubos pequeños
- 1 Pechuga de pollo (dos supremas) cortadas en cubos medianos
- 1 Bandeja de champiñones cortadas en láminas
- 2 Tazas de choclo congelado (ya cocidos)
- 1 Sobre de SALSA BLANCA MAGGI
- 12 Unidades de wraps
- Pimienta a gusto
- Mondadientes

### Preparación

1.- Calienta una cucharada de aceite en una sartén y cocina la cebolla durante unos segundos hasta ablandarla y dorarla levemente. Añade el pollo y cocina a fuego fuerte hasta cocerlo. Agrega los champiñones y saltea unos 3 minutos más hasta cocer bien todos los vegetales. Finalmente añade el choclo cocido y deja a un lado.

2.- Aparte, prepara la SALSA BLANCA MAGGI según las indicaciones del envase, una vez lista añade al salteado anterior y remueve hasta integrar. Condimenta con un toque de pimienta y sal en el caso que fuese necesario.

3.- Coloca un plato hondo como base y rellena los wraps en el centro, y dobla como un sobre, presiona levemente y afirma con un mondadientes y sirve cuando gustes.

#### Nota

Como opción, puedes agregar media lámina de queso sobre cada wrap relleno y llevarlo al horno antes de servir.