

Tacos de zanahoria con rúcula y pollo

 40 minutos

 Fácil

 2 Personas

INGREDIENTES

- ☐ 1 pack de Primeros Brotes Rúcula
- ☐ 1 pack de zanahoria rallada
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1 pechuga de pollo
- ☐ 40 g de queso mozzarella rallado
- ☐ 2 cucharadas de queso crema
- ☐ Pimienta negra molida
- ☐ Sal



Corta finamente las zanahorias. Coloca las zanahorias en un bol. Añade el huevo, el queso rallado, sal y pimienta. Mezcla bien hasta integrar.



Forra una bandeja de horno con papel vegetal y forma círculos con la mezcla. Hornea a 180 °C durante 20 minutos hasta que queden firmes y dorados.



Cocina la pechuga de pollo en una sartén con un poco de aceite, sal y pimienta. Cuando esté hecha, desmenúzala en tiras finas.



Unta cada taco de zanahoria con una capa ligera de queso crema.



Coloca unas hojas de Rúcula y termina con el pollo desmenuzado.

Productos de esta receta



1 pack de Primeros Brotes Deluxe
1 pack de zanahoria rallada

