

Tacos de Lechuga con pollo al Jengibre

Ingredientes:

750 gr de pechuga de pollo, cortada en cubos
1 Lechuga Mantequilla u Orejona MR. Lucky, en hojas
1/3 taza de nueces de la india ó cacahuates
1/4 taza de zanahoria rallada
3/4 taza de champiñones, cortados en trozos
1 taza de Vinagreta LITEHOUSE de Jengibre y Ajonjoli



Preparación:

Ponga un sartén aceite a calentar.
Cocine juntos champiñones y pollo.
Agregue los cacahuates y la zanahoria. Cocinar por 2 minutos.
Agregue la vinagreta a la mezcla a fuego lento.
Prepare las hojas de lechuga, y vacíe la mezcla que cocinamos.
Dependiendo del tamaño puede enrrollarlos.
Sírvanse de inmediato.

Lleva a tú mesa el sabor fresco con nuevas ideas para tú familia

¡Escanea el código y prepara!

5 FRUTAS Y VERDURAS X Día

GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

www.mrlucky.com.mx

Síguenos en: /MrLucky /MrLuckyfresco