

# Wrap de pollo

**Para 4 personas**

**Ingredientes :**

- 4 tortillas
- 600 g de pollo
- 4 tomates pelados, picados y cortados en cubos
- 1 aji morrón rojo, picado
- 1 cebolla morada picada
- 2 ciboulettes picadas
- 60ml de vinagre de vino tinto
- 15 ml de aceite de oliva
- 10 g de azúcar
- Sal y pimienta
- 1 paquete pequeño de lechuga mixta
- 125 ml de mayonesa
- Puñado de cilantro picado
- 200 ml de salsa de ají dulce

**Pasos a seguir:**

- Encender el carbón o briquetas en su COBB hasta que se hayan formado brasas.
- Recien ahí colocar la plancha y la tapa / cúpula del COBB y dejar calentar durante unos 10 minutos.
- Colocar luego las piezas de pollo y asar o ahumarlas, para luego cortarlas en tiras o rodajas.
- Retirarlas.
- Ahora colocar la parrilla en el COBB y dejar calentar para luego ir calentando allí las tortilla.
- Haga una salsa mezclando el tomate, el pimiento rojo, la cebolla roja, la ciboullete y el cilantro con el vinagre, el aceite de oliva, el azúcar y el condimento.
- Extienda la mayonesa sobre la superficie abierta no asada de la tortilla.
- Coloque la lechuga de manera uniforme y cúbrala con el pollo y la salsa.
- Enrollar la tortilla haciendo un cigarro apretado.
- Coloque de nuevo en la plancha durante unos minutos para calentar.
- Cortar y servir con salsa de chile dulce.
- Opcional : se puede reemplazar la carne de pollo por vacuna o pescado.

