

ANTIPASTI E SNACK

Burrito con pollo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il burrito con pollo è un piatto tipico della [cucina messicana](#), apprezzato per la sua **semplicità di esecuzione** e per il suo **sapore ricco**. Questa ricetta prevede un **ripieno di succulenti pezzi di pollo speziato** avvolto in una morbida [tortilla](#).

Perfetto per una cena veloce e gustosa, il burrito con pollo può essere personalizzato con **salse**, [guacamole](#) e **formaggio** a piacere.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un burrito con pollo che conquisterà tutti con il suo sapore autentico e la sua versatilità.

INGREDIENTI PER CUCINARE I BURRITO CON POLLO

TORTILLAS 4
PETTO DI POLLO 500 gr
PEPERONI 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
SALE
CIPOLLE BIANCHE 1
CHEDDAR 200 gr
INSALATA ICEBERG 100 gr

COME FARE I BURRITO CON POLLO

- 1 Lava i peperoni, elimina i filamenti interni e tagliali a listarelle, affetta finemente anche la cipolla. In una padella antiaderente, con due cucchiari di olio extra vergine di oliva, fai stufare la cipolla con i peperoni per una decina di minuti a fuoco basso, insaporisci con un pizzico di sale e metti da parte.



- 2 Nel frattempo taglia anche il petto di pollo a listarelle. Nella stessa padella dove hai cotto i peperoni aggiungi i filetti di petto di pollo, falli cuocere, spegni quando sono ben rosolati, regola di sale e metti da parte.



- 3 Scalda una tortilla per volta su di una padella antiaderente, farcisci poi la tortillas con le fette di formaggio cheddar, un paio di cucchiaini di peperoni e cipolla, alcuni bocconcini di pollo e completa con insalata e salse a tua scelta.



4 Chiudi la tortillas ripiegando il bordo inferiore verso l'interno e contemporaneamente anche i bordi laterali verso l'interno, infine arrotola la tortilla sul ripieno, in maniera stretta, continua a scaldare ancora un po' sulla padella.

Quando il burrito con pollo è pronto, taglialo a metà e servilo.



SE TI SONO PIACIUTI I BURRITO CON POLLO, PROVA ANCHE QUESTE

[Enchiladas di pollo](#)

[Tortillas di farina con fagioli rossi](#)

[Tacos con carne](#)

[Arroz con pollo](#)

[pollo al curry veloce](#)

RICETTE