

# Burrito de pan pita



## Ingredientes:

1 PORCIÓN

- 1 pieza de pan pita
- 1/4 de pechuga de pollo
- 2 hojas de lechuga
- 1/2 jitomate
- 1 cda de cebolla finamente picada
- 1 cda de aceite

## Modo de preparación:

- 1.- En una sartén caliente añade el aceite y cocina por ambos lados la pechuga.
- 2.- Calienta el pan pita en una sartén o en el microondas por unos segundos.
- 3.- Corta la pechuga de pollo en tiras y colócala sobre el pan pita junto con la lechuga y la cebolla.
- 3.- Enrolla el pan pita para formar el burrito

PARA UN DESAYUNO MÁS COMPLETO, AGREGUE:

1/2 taza de piña



1 vaso de leche

# DESAYUNO