

## Wraps de pollo y lechuga



### Ingredientes

- 1  $\frac{3}{4}$  taza de agua
- 200 gr de arroz grano corto (arroz de sushi), lavado
- $\frac{1}{2}$  cda de sal
- 1 cda de salsa de soya
- 3 cdas de jugo de limón
- 2 cdas de cáscara de limón rallada
- 1  $\frac{1}{2}$  cda de azúcar morena
- 1 cda de maicena
- 1 pechuga de pollo cortada en cubitos
- 2 cdas de aceite
- $\frac{1}{2}$  ají picado finamente
- 50 gr (1/4 taza) de albahaca picada fina
- **1 cebollín picado**
- 12 hojas de lechugas (no muy grandes), lavadas y secas

## **Preparación**

En una olla mediana, pon el agua, la sal y el arroz a hervir. Cuando esté hirviendo, baja el fuego al mínimo, tápalo y déjalo por 10-15 minutos.

En un bowl mezcla el jugo de limón, la maicena, salsa de soya y azúcar morena

Calienta el aceite en un sartén y agrega el pollo, ají, cebollín y cáscara de limón a fuego medio hasta que el pollo esté cocido. Debes estar revolviendo constantemente.

Agrega la combinación de salsa de soya, y revuelve hasta que tengas una mezcla homogénea.

Fuera del fuego agrega la albahaca y revuelve nuevamente.

Sobre una hoja de lechuga coloca una porción de arroz, y sobre ésta la mezcla de pollo.

-En un recipiente mezclar el vinagre, jugo de naranja y aceite de sésamo, sazonar con sal y pimienta, reservar

-Disponer las hojas de lechuga en una ensaladera y espolvorear las semillas de sésamo. Al momento de servir rocíar el aliño reservado.