




# BURRITOS DE POLLO Y QUESO OAXACA.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**4**

## ¿Qué necesitas?

- 1 Pieza Pechuga de pollo Bahoco® cortada en tiras
- 1 Pizca de sazónador universal Don Sazón®
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 2 Piezas de tortilla de harina para burritos
- ½ Taza de frijoles refritos
- ½ Taza de lechuga fileteada
- 300 g Queso oaxaca deshebrado



1. Sazonar pechuga de pollo con Don Sazón Bachoco®. Freír pollo hasta dorar, agregar jugo de limón y cocer 1 minuto más.
2. Calentar la tortilla y untar frijoles, rellenar con pollo, lechuga y queso.
3. Calentar a la parrilla por 4 minutos de cada lado.



**¡A COMER!**

