

# Envoltura de pollo con magimix

## Envoltura de pollo con magimix

5 min	5 min 21 min	5 min 21 min 26 min	5 min 21 min 26 min 2/10
5 min 21 min 26 min 2/10 13	5 min 21 min 26 min 2/10 13 12	5 min 21 min 26 min 2/10 13 12	16

---

### 5 min 21 min 26 min 2/10 13 12 16

600g de pechuga de pollo  
60g de pimiento verde  
60g de pimiento rojo  
40g de aceite  
4 hojas de wrap  
1 cebolla  
1 cucharada de maicena  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimentón  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1 cucharadita de pimiento de Espelette  
1 cucharadita de comino

---

Â»

Pelar la cebolla, cortarla por la mitad y ponerla en el bol de la Thermomix.

Â»

Cortar los pimientos por la mitad, quitarles las semillas y ponerlos en el bol de la Thermomix.

Â»

Picar durante 7 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el aceite.

Â»

Programar 6 minutos a temperatura Varoma, en sentido contrario a las agujas del reloj, a velocidad de cocción lenta.

Â»

Colocar el batidor.

Â»

Agregar la maicena, la sal, el pimentón, el pimiento, el azúcar, el ajo y el comino en el bol de la Thermomix.

Â»

Cortar la carne en trozos y luego ponerla en el bol de la Thermomix.

Â»

Cocinar durante 10 minutos a temperatura Varoma, en sentido contrario a las agujas del reloj, a velocidad de cocción lenta.

Â»

Tomar una hoja de wrap y ponerla en el microondas durante 10 segundos.

## Envoltura de pollo con magimix

Â»

Colocar la hoja plana sobre la superficie de trabajo, poner 3 cucharadas de la preparación en el centro del wrap.

Â»

Doblar la parte inferior del wrap hacia el centro. Luego doblar los dos lados del wrap hacia el centro.