



## Wrap de Pechuga de Pavo a las Finas Hierbas Peñaranda con Salsa Tzatziki

**Dificultad:**



**Porción:**

4 Personas

**Tiempo de elaboración:**

1h 25 minutos

### Preparación

1. Para la salsa Tzatziki, rallamos el pepino, escurrimos el exceso de agua y lo mezclamos con el yogurt griego.
2. Agregamos eneldo, ajo, jugo de limón (o vinagre) y aceite de oliva; mezclamos bien.
3. Sazonamos con sal y pimienta, cubrimos y refrigeramos al menos 1 hora antes de servir.
4. Para el wrap, colocamos dos hojas de lechuga y las untamos con la Salsa Tzatziki o el aderezo que prefieras.
5. Añadimos cuatro rebanadas de Pechuga de Pavo a las Finas Hierbas Peñaranda®.
6. Enrollamos, aseguramos con palillos y cortamos por la mitad. Y listo ¡A disfrutar de una receta fresca y ligera!

### Ingredientes

- 150 g de Pechuga de Pavo a las Finas Hierbas Peñaranda®
- 8 hojas de lechuga iceberg enteras, lavadas y desinfectadas (puede ser con lechuga romana también)
- 2 tazas de yogurt griego
- 1 pepino grande
- 1 diente de ajo finamente picado o prensado
- 1 cucharada de eneldo fresco picado (o 1 cucharadita de eneldo seco)
- 1 cucharada de jugo de limón o vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto, pimienta negra al gusto (opcional)