

Wraps de Lombo defumado



Ingredientes

- 2 pote(s) de iogurte grego gelado(s)
- 1 colher(es) (sopa) de mostarda
- 1/2 colher(es) (sopa) de azeite
- 2 colher(es) (sopa) de queijo ralado
- 1 colher(es) (sopa) de cebolinha verde picado(s)
- 1 colher(es) (chá) de raspas de limão
- quanto baste de pimenta-do-reino branca
- 1/2 colher(es) (chá) de sal
- 6 unidade(s) de pão folha
- 150 gr de lombo de porco defumado(s)
- 2 unidade(s) de cenoura ralada(s)
- 1 maço(s) de rúcula

Como fazer

1. Em um recipiente, misture o NESTLÉ Grego, a mostarda, o azeite, o queijo ralado, a cebolinha, as raspas de limão, a pimenta-do-reino e o sal até formar uma pasta homogênea.
2. Distribua uma porção desta pasta na parte central de cada um dos pães e arrume sobre ela o lombo em fatias, a cenoura e a rúcula.

3. Enrole, fechando as bordas e formando um canudo.
4. Corte cada unidade ao meio e sirva a seguir.
5. Tempo de Preparo: 20 minutos.

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-wraps-de-lombo-defumado-r-13-13859.html>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse