



## WRAP DE FUET, TOMATE Y MOZZARELLA

*Unos rollitos mediterráneos muy sencillos de elaborar. El fuet aporta ese toque de sabor tradicional que caracteriza a nuestra gastronomía y el frescor de los tomates lo convierten en un plato perfecto para el verano.*

### INGREDIENTES POR RACIÓN:

- Fuet Espetec Noel
- 1-2 tortillas de trigo (dependiendo del tamaño)
- 1/2 tomate
- 2 mozzarella
- Un par de hojas de albahaca fresca, pimienta, sal y aceite de oliva

### PASO A PASO:

- 1 Pelamos el tomate, escurrimos el agua, sacamos las semillas y picamos en cuadraditos. Cortamos el queso en tacos del mismo tamaño que el tomate.*
- 2 Añadimos el tomate, el queso y las hojas de albahaca picadas en un bol, sazonamos con un poco de sal, pimienta recién molida y 1/2 cucharada de aceite de oliva, y removemos.*
- 3 Cortamos lonchas de fuet, lo más finas que podamos, y añadimos a la ensalada.*
- 4 Tomamos una tortilla de trigo, extendemos la mezcla en el centro y enrollamos con cuidado.*
- 5 Doramos el wrap en una sartén y servimos caliente.*