

# ROLLITOS DE POLLO Y BACON CON SALSA BBQ

## INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS



- 3 Pechugas de pollo sin piel, cocidas y trituradas
- 5 Lonchas de bacon ahumado picado
- 1 Bote de **Salsa Barbacoa SWEET BABY RAY'S** de tu sabor preferido.
- 1 Sobre de queso rallado Cheddar
- 12 Tortillas de trigo o maíz **POCO LOCO**
- Una pizca de cilantro para adornar.

## PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 375 grados. Cubrir una bandeja con papel de aluminio. Engrasar el papel de aluminio con aceite. Apartar.

- En un bol grande, añadir el pollo desmenuzado, el bacon y algo menos de la mitad de la **Salsa Barbacoa SWEET BABY RAY'S**. Mezclar.
- Colocar las tortillas **POCO LOCO** en una superficie plana. Añadir 2 o 3 cucharadas de queso cheddar en el centro de cada tortilla y a continuación la mezcla con el pollo y el bacon.
- Enrollar las tortillas y colocarlas en la bandeja del horno.
- Hornear de 12 a 15 minutos, o hasta que las tortillas se doren. Retirar del horno y dejar reposar 5 minutos para enfriar antes de servir. Añadir la salsa barbacoa restante y un poco de cilantro y disfrutar!

