

Enrollados de Sol Brillante

Makes: 12 or 48 servings

Deje que los niños se preparen su propio enrollado eligiendo los diferentes vegetales y frutas que les gustaría probar y enrollándolos ellos mismos.

| Ingredients | 12 Servings | | 48 Servings | |
|--------------------------------|-------------|---------------|-------------|--------------|
| | Weight | Measure | Weight | Measure |
| Pollo, cocido y picado | 2 lbs | | 8 lbs | |
| Apio, picado | | 3/4 tza | | 3 tzas |
| Mandarina, enlatada, escurrida | | 1 tza | | 4 tzas |
| Cebolla, picada | | 1/4 tza 2 Cda | | 1 1/2 tzas |
| Mayonesa | | 2 Cda | | 1/2 tza |
| Pimienta | | 3/8 cdta | | 1 1/2 cdta |
| Tortilla, pan integral, 6" | | 12 tortillas | | 48 tortillas |
| Lechuga, picada | | 1 tza | | 4 tzas |

Nutrition Information

| Key Nutrients | Amount | % Daily Value |
|-----------------------|------------|---------------|
| Total Calories | 192 | |
| Total Fat | 4 g | |
| Protein | 21 g | |
| Carbohydrates | 22 g | |
| Dietary Fiber | 2 g | |
| Saturated Fat | 1 g | |
| Sodium | 364 mg | |

Directions

1. En un tazón, combine el pollo, apio, naranjas y cebollas.
2. Agregue la mayonesa y la pimienta. Mézclelo hasta que el pollo este cubierto.
3. Coloque unas cuatro cucharadas de lechuga sobre la tortilla y cúbrala con la mezcla de pollo.
4. ¡Enróllelos y disfrútelos!

Notes