



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Receta de tortilla con mortadela de pollo



Para desayunar



10 junio, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Receta de tortilla con mortadela de pollo

Si te encantan las recetas mexicanas esta te va a gustar 4 veces más porque tiene muchas capas de sabor en el que la [Mortadela de Pollo Zenú](#) tiene la mejor parte. Así que alista los ingredientes y prepárate para poner, doblar, calentar y comer. ¡Te la súper recomendamos para una verdadera noche de cuates!

20 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- 6 tajadas de [Mortadela de Pollo Zenú](#)
- 2 tortillas de harina
- 1 taza de [Maíz Zenú](#)
- 1/2 taza de guacamole
- 1/2 taza de tomate rojo picado
- 1/2 taza de mayonesa
- 6 tajadas de queso mozzarella
- sal y pimienta

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

izquierdo pon la mitad de la mezcla de mayonesa, en el siguiente, guacamole y tomate, dobla la tortilla hacia abajo) poniendo la mayonesa sobre el guacamole.

3. En el tercer cuadrante pon las tres tajadas de **mortadela**, dobla hacia la derecha por último el queso mozzarella y dobla nuevamente.

4. Te queda un triángulo. 5. Calienta una sartén antiadherente y asa la tortilla hasta que dore por ambos lados.

### Tip

puedes preparar el guacamole a tu gusto y agregar los vegetales que desees. Sugerimos **champiñones**.

## Productos relacionados



**CHAMPIÑONES  
TAJADOS**  
460g



[Champiñones Tajados Zenú](#)

[Mortadela De Pollo Zenú](#)

[Maíz](#)

## También te puede gustar



7 julio, 2019

[Mini Croissant de Mortadela](#)



10 junio, 2021

[Receta de sándwich de mortadela de pollo, manzan...](#)



17 julio, 2019

[Pasta con n...  
vegetales](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

[TOS](#) ▾ [RECETAS](#) ▾ [EMPRENDE](#) [NOSOTROS](#) [CURIOSIDADES](#) [CONTACTO](#)

Descubre más &gt;



### Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

### Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

### Curiosidades

- Entérate

### Nosotros

- Somos Zenú

### Contacto

- Contáctenos

**Industrias de Alimentos Zenú S.A.S** Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾