

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Wrap de Peito de Peru

 10 min. Fácil Económico 2 doses

Ingredientes

- 2 wraps/tortilhas
- 1 c. de sobremesa de mel
- 1 c. de sobremesa de mostarda de grão
- 50 g de peito de peru fumado
- 2 c. de sopa de milho
- 2 c. de sopa de alho francês ou de cebola vermelha
- 1 chávena de agriões ou canónigos arrançados
- 1/2 chávena de iogurte NESTLÉ Grego Natural

Informação nutricional

Energia	222,4 kcal	11%*
Proteínas	11,3 g	23%*
Lípidos	5,2 g	7%*
Hidratos de Carbono	34,7 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Numa taça misture o iogurte grego Nestlé com o mel e a mostarda. Envolve tudo bem, para que fique bem misturado, utilize um batedor de varas. Tempere com um pouco de sal e pimenta a gosto.
- 2 Barre o wrap/tortilha com a mistura de iogurte e em seguida coloque por cima os fatias de peito de peru, o alho francês ou a cebola, os agriões e o milho.
- 3 Enrole com cuidado e, se não consumir de imediato, envolva em película aderente.
- 4 Leve ao frio até ao dia seguinte ou até comer.
- 5 Receita por Margarida Magalhães.