



Camisa floreada, short de jean y vestido con volados, Cheeky.

Bandeja de chapa y almohadones, Reina Batata. Bol pintado, Creme Brulee. Cortante de corazón (usado como burbujero), Bazar Chef.



# Almuerzo en el jardín

Los chicos preparan wraps para saborear al aire libre.

Fotos. Lucila Cummins + Food Styling. María Robles + Producción. Laura Saint-Agné



## Wraps de pollo

### 4 PORCIONES

#### INGREDIENTES

- 2 tazas de pollo cocido
- 100 g de tomates cherry
- 50 g de granos de choclo
- 1 taza de queso tybo rallado
- 2 cdas. de mayonesa
- 2 cdas. de queso crema
- 4 hojas de lechuga mantecosa
- 4 tortillas de harina tipo mexicanas

#### Para los chicos

- ① Deshagan la carne de pollo con los dedos y mézclenlos en un bol con los tomates cortados al medio, el queso tybo y el choclo.
- ② En otro bol, unan el queso crema con la mayonesa. Unten las tortillas.
- ③ Sobre cada una pongan una hoja de lechuga, y en una punta 2 cdas. de la preparación de pollo.
- ④ Enrollen los wraps desde esa punta, apretando bien.

