

# TURKEY HUMMUS SPINACH WRAP



## Ingredients

- 2 spinach tortilla wraps
- 6 tbsp spicy red pepper hummus
- 6 slices Ovengold® Roasted Breast of Turkey
- 2 slices low-fat, thinly sliced provolone cheese
- 1 cucumber
- 1 tomato

## Instructions

- Spread hummus on half of a spinach tortilla.
- Place 3 slices of turkey on the other half.
- Add 1 slice of provolone cheese (halved) over the turkey.
- Thinly slice cucumber and tomato.
- Layer tomato slices and cucumber on top of the cheese.
- Fold the turkey side over to tuck everything in and roll the wrap completely, using hummus to seal it.
- Cut the wrap in half diagonally with a sharp knife.
- Repeat for a second wrap.

# WRAP DE PAVO CON HUMMUS Y ESPINACA



## Ingredientes

- 2 tortillas de espinaca
- 6 cucharadas de hummus de pimiento rojo picante
- 6 rebanadas de pechuga de pavo rostizada (tipo Ovengold®)
- 2 rebanadas de queso provolone bajo en grasa y en láminas delgadas
- 1 pepino
- 1 tomate

## Instrucciones

- Embárrale hummus a la mitad de una tortilla de espinaca.
- En la otra mitad, acomoda 3 rebanadas de pavo y medio queso provolone.
- Rebana el pepino y el jitomate en rodajas delgadas y colócalas encima del queso.
- Dobla la parte con el pavo hacia el centro y enrolla bien. Usa el hummus para sellar.
- Corta el wrap en diagonal con un cuchillo filoso.
- Repite con la segunda tortilla.