Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Embutido de pavo

1h · 4 raciones · 84 kcal

Ingredientes

- 1 pechuga de pavo
- Aove
- Sal
- Pimienta molida
- Pimentón dulce
- Ajo en polvo
- Papel de horno

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	3,4 g
Hidratos	0,9 g
Fibra	0,4 g

Elaboración

1. Colocamos la pechuga en un plato y añadimos sal, pimienta, ajo en polvo y pimentón al gusto, a continuación un chorrito de aove por ambas caras y untamos muy bien para que se integren todas las especias.
2. Ponemos la pechuga sobre un papel de horno y cerramos muy bien, la colocamos en una bandeja apta para horno y llevamos a hornear durante una hora a 180 grados.
3. Una vez retirada del horno, dejamos enfriar, cortamos en finas lonchas y guardamos en un recipiente hermético.

RECOMENDACIONES

Disfrutarlo como más te guste: desayuno, merienda, cenas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya