

CARNE MOLIDA DE PAVO



Bocadillos de Pepino

Ingredientes

150grs de Pavo molido
200grs de Pepino en rodajas
1/2pza de Aguacate
1pza de Limón
50grs de Tocino
2 ramas de Cilantro
30grs de Queso feta
Sal y pimienta

Preparación

1. Hacer un guacamole moliendo el aguacate con limón, sal y untarlo sobre las rebanadas de pepino.
2. Prepararla molida de pavo en un sartén y freír con el tocino.
3. Montar la carne sobre las rodajas de pepino y guacamole, decorar con queso feta y cilantro.

¡Sorprende a tus visitas con estos pequeños bocadillos! Consientelos con el sabor único de Pavos Parson!

