



<https://www.mepillasquisando.com>



## CHOPPER CASERO DE PECHUGA DE PAVO



### INGREDIENTES:

- 2 Pechuga de Pavo.
- Pimienta negra recién molida.
- 2 Cucharaditas de Hiervas provenzales.
- 2 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Sobre de colorante.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las pechugas de grasa y tendones. Mezclamos el resto de ingredientes y untamos las pechugas. Dejamos macerar al menos 6 horas. Pre calentamos el horno a 180°, colocamos las pechugas en una bandeja y las horneamos de 30 a 45 minutos. Pinchamos con un palillo y tiene que salir seco y limpio. Una vez horneadas y templadas, las envolvemos en papel aluminio y las introducimos en el frigorífico al menos 2 horas. Cortamos al gusto, cuanto más finas mejor sabor le sacamos.

<https://www.mepillasquisando.com>