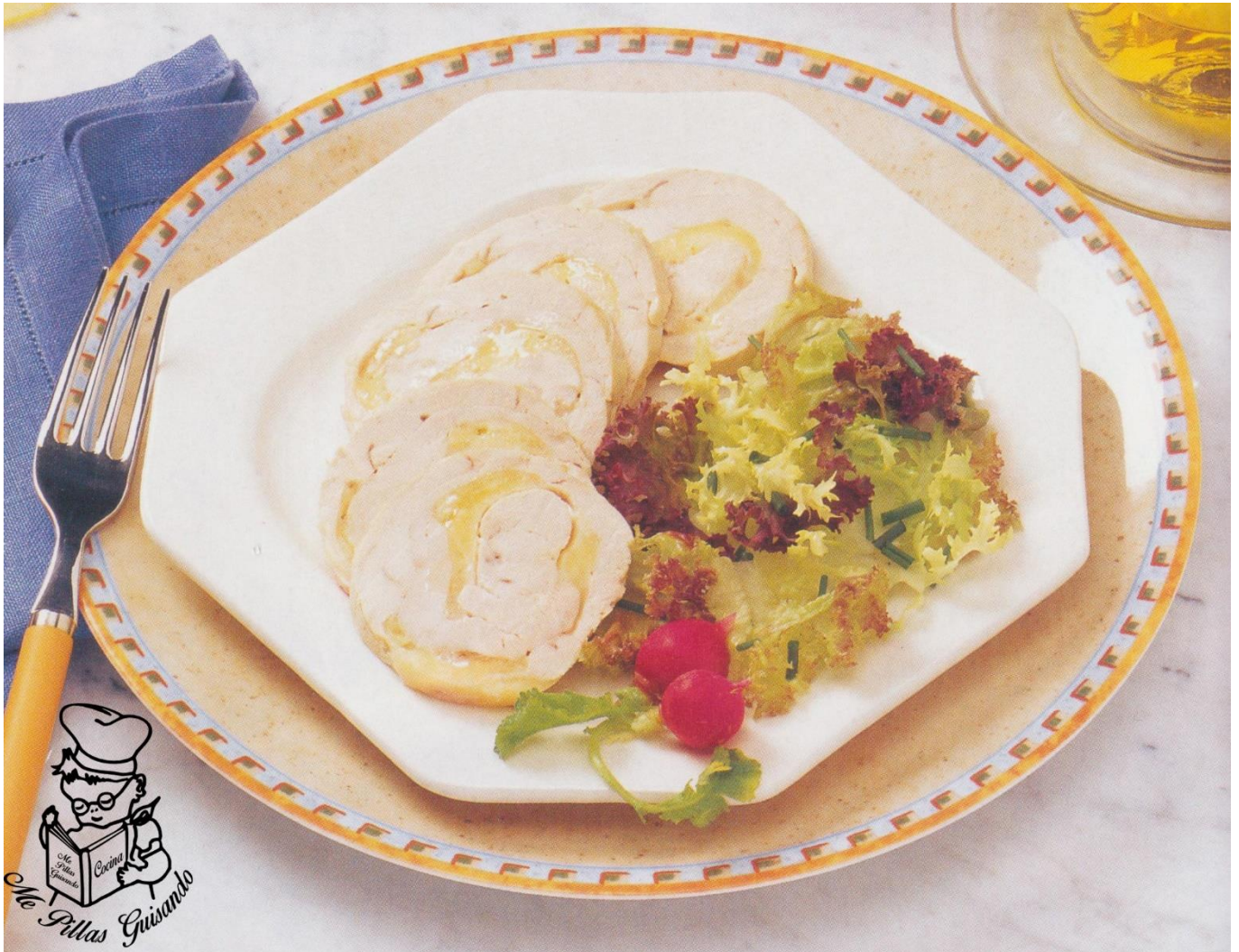




<https://www.mepillasquisando.com>



1160 - PECHUGA DE PAVO AL QUESO EMMENTAL



INGREDIENTES:

4 Pechugas de Pavo.
8 Lonchas de Queso Emmental.
Sal y Pimienta.
Lechuga cortada en juliana.

ELABORACIÓN:

Abrimos bien las pechugas de pavo, salpimentamos, colocamos las lonchas de queso Emmental, enrollamos con una lámina de plástico dándole forma de rollo. Introducimos en el microondas y conectamos 10 minutos a potencia máxima. Dejamos enfriar y cortamos en rodajas no muy gruesas, colocamos las rodajas en una fuente y adornamos con la lechuga cortada en juliana. Servimos las pechugas acompañadas de una salsa mayonesa.

<https://www.mepillasquisando.com>