

# Pechuga de Pavo

CON SABOR ÍSSIMA

## Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo de 3 libras.
- 1 sobre de Consomé de Gallinita India ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Adobo con Ajo y Cilantro ÍSSIMA®.
- 8 lascas de tocino.
- 8 rodajas de jamón.
- 8 rodajas de queso.



Preparación  
**30 min**



Horno  
**35 a 40 minutos**



Porción  
**4 a 6 personas**

## Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F.
2. Abre la pechuga en corte mariposa.
3. Sazónala de ambos lados mezclando el consomé y el adobo.
4. Coloca las lascas de tocino una a la par de la otra sobre una tabla y coloca la pechuga boca arriba sobre ellas.
5. Coloca las lascas de jamón y queso en la parte de adentro y enrolla.
6. Utiliza cáñamo para atarla y asegúrate de amarrarla bien para que no se salga el relleno.
7. Colócala en una bandeja para asar con rejilla y hornéala de 35 a 40 minutos.





Escribe tu tip secreto

---

---

---

---

---

---

---

PEGA UNA  
FOTO AQUÍ

