pechugas de pavo rebozadas con aros de cebolla y pimientos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

rebozar en harina y huevo las pechugas freir despues cortar la cebolla en aros y rebozar con harina y huevo y con los pimientos lo mismo freir y adornar el plato

Ingredientes para 1 persona :

- dos filetes de pavo
- vaso harina
- - Aceite - Sal
- 1 cebolla
- medio pimiento rojo
- medio pimiento verde
- -1 Huevo

Preparación:

Paso 1

plato sencillo y estupendo para cenar