

PAVO CON VERDURAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Moskar Mendez

Tiempo: 15 minutos

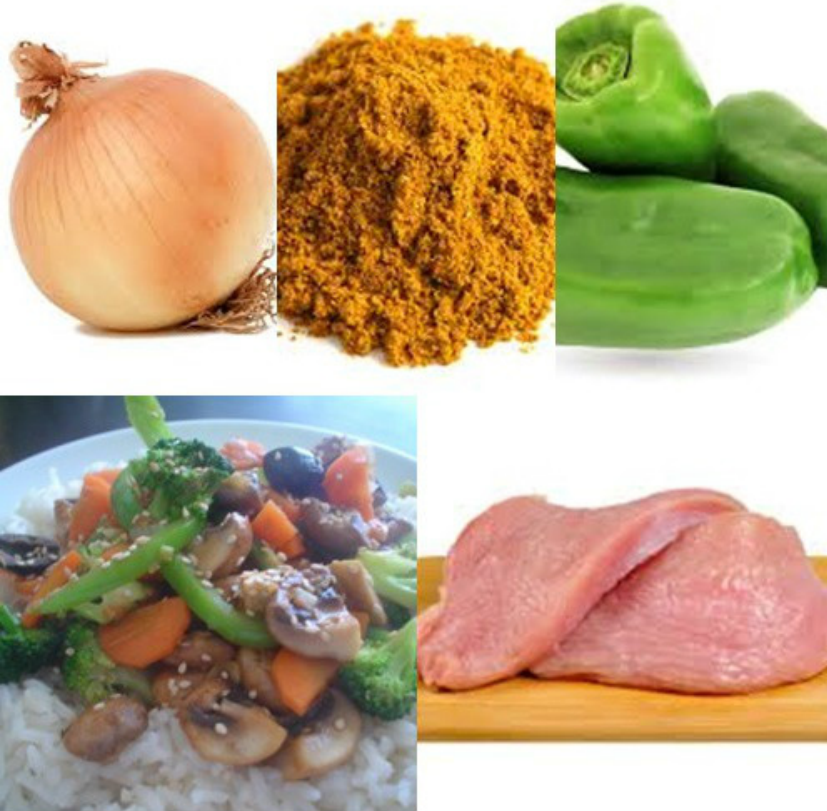
Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 PECUGA DE PAVO
- 2 PIMIENTO VERDE
- 2 CEBOLLA
- 1 CUCHARADA de CURRY
- 1 HOJAS de LECHUGA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

_ CORTA LA PECHUGA DE PAVO EN DADITOS REGULARES LIMPIA LAS VERDURAS BAJO EL CHORRO DE AGUA SECALAS CORTALAS EN TROZOS DE MISMO TAMAÑO Y SALALAS ENSARTALAS EN LOS PINCHOS PARA BROCHETAS INTERCALANDO LAS VERDURAS Y EL PAVO

Paso 2

MEZCLA EN UN RECIPIENTE EL ACEITE DE OLIVA CON EL CURRY Y PINTA LAS BROCHETAS CON ESTA PREPARACION CALIENTA UNA PLANCHA Y ASALAS FUEGO MEDIO DURANTE 10-15 MINUTOS

DANDOLES LA VUELTA A MENUDO PARA QUE SE CUEZAN IGUAL POR TODOS LOS LADOS ,

Paso 3

SIRVELAS CON UNA ENSALA VERDE