



SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Pavo asado en su jugo

- 1 ración -

Ingredientes

- 1 bolsa de Pavo asado en su jugo
- 1 manzana
- Aceite de oliva Manero
- Sal y Pimienta

Elaboración

Atemperar el pavo asado en agua templada, abrir la bolsa y poner en la placa de horno a 200° durante 10 minutos.

Para la manzana asada:

Pelar y cortar en gajos la manzana.

Poner en la misma placa de horno que el pavo, poner a punto de sal y pimienta y terminar con el aceite de oliva Manero.

Terminación:

Pasado los 10 minutos sacar la placa del horno con el pavo y la manzana asada.

Serviremos bien caliente salseando el pavo asado y la manzana.