




## ALAMBRE DE ARRACHERA DE PAVO.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**4**

### ¿Qué necesitas?

-  **900 g Pavo estilo arrachera Bachoco®**
-  1 Cucharada de aceite vegetal
-  1 Taza pimiento morrón verde cortado en cubos
-  150 g Queso tipo manchego
-  Tortillas de maíz
-  Sal y Pimienta



1. Calentar el aceite en una sartén y freír el pavo hasta dorar.
2. Deshebrar el pavo y en un refractario agregar; cebolla, pimienta morrón, cocinar por 3 minutos a fuego alto, añadir por último el queso y cocinar un minuto más hasta que éste se funda.
3. Servir el alambre caliente acompañado de tortillas y la salsa picante de su preferencia.



**¡A COMER!**

