

ALAMBRE DE ARRACHERA DE PAVO.



Nivel:

Fácil

Tiempo:

© 30 Min

Porciones:

4

¿Qué necesitas?

- 900 g Pavo estilo arrachera Bachoco®
- O 1 Cucharada de aceite vegetal
- 1 Taza pimiento morrón verde cortado en cubos

- O 150 g Queso tipo manchego
- O Tortillas de maíz
- O Sal y Pimienta

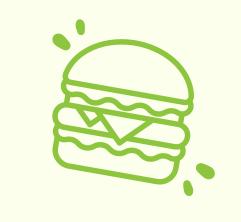






- 1. Calentar el aceite en una sartén y freír el pavo hasta dorar.
- 2. Deshebrar el pavo y en un refractario agregar; cebolla, pimineto morrón, cocinar por 3 minutos a fuego alto, añadir por último el queso y cocinar un minuto más hasta que éste se funda.
- 3. Servir el alambre caliente acompañado de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





IA COMER!



