

Haz clic aquí

- Recetas en Video
- Tips para tu Hogar
- Notas de Patricia Vélez
- Galería de Fotos

Patricia Vélez.com



Wraps de jamón de pavo y guacamole



Receta en video



Utensilios

- Cuchara oriental
- Tabla de bambú
- Espátula en silicona
- Cuchillo del chef

Compra online

www.ambientegourmet.com

INGREDIENTES / 4 PORCIONES

- 1 taza de guacamole
- 1 cucharada de salsa mejicana
- 4 tortillas para burritos o wraps
- 8 tajadas de jamón de pavo
- 8 lonjas de tocineta
- 4 hojas de lechuga romana
- ¼ de pimentón

PREPARACIÓN

CORTA el pimentón en tiras delgadas y largas y lleva a asar, entretanto sofríe en una sartén la tocineta hasta que esté tostadita.

INCORPORA en cada tortilla el guacamole y la salsa mejicana, así mismo 2 tajadas de jamón de pavo, tocineta, lechuga y los pimentones asados.

ENRROLA el wrap y sívelo.

Notas

¡Haz clic en cada link!

Síguenos en www.patriciavelez.com / www.ambientegourmet.com



<http://www.facebook.com/patriciavelezcocinadivertida>



<http://vimeo.com/patriciavelez>



AMBIENTE
GOURMET