Pavita



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Pechuga de pavo asado: 2 Unidades
Aceto balsámico: 1 cda.
Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas de *pavo* asadas en rodajas.
- Prepare una vinagreta con 3 cucharadas de aceite y una de *vinagre*, sal y pimienta, revuelva hasta emulsionar.
- Lave bien las hojas verdes.
- Coloque un colchón de hojas verdes en la base del plato y presente las rodajas de pavita y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavita