Wraps de pavo, brie y chutney

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: A gusto
Pan arabe: 4 Unidades
Mostaza de Dijon: Cantidad necesaria
Queso Brie: 200 g
Chutney de mango: 150 g
Berro fresco:
Sal y Pimienta: A gusto
Pavo cocido: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Corte el **pavo** en *fetas*.
- Corte el queso en rodajas.
- Unte el pan con la *mostaza*.

Armado

- Coloque unas *fetas* de *pavo* sobre el pan untado con la *mostaza*, añada el **chutney**, el queso brie, acomode unas hojas de *berro*, condimente con aceite, sal y pimienta.
- Enrolle el pan en forma de cono, traspáselo con un *palillo* de brochette
- Presentación
- En un plato sirva un cono, adorne con unas hojas de *berro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wraps-de-pavo-brie-y-chutney