

TARTITAS INTEGRALES CON PAVO A LA CREMA



Ingredientes

1 ½ Paquete de galletas de salvado FITNESS® (270 g aprox.)

3 Cucharadas de mantequilla

300 g de Filete de pechuga de pavo picado en tiritas (2 ½ tazas aprox.)

1 Cucharada de aceite

1 Tableta de caldo ajo cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI®

1 Tarro de crema SVELTY® (147 g)

1 Huevo

3 Cucharadas de ciboulette picado fino

Preparación

1.- Con la ayuda de una procesadora 1-2-3 muele las galletas de salvado FITNESS®, déjalas en un bowl y agrega la mantequilla derretida, homogeniza con la ayuda de una cuchara. Separa la preparación en moldes individuales y reserva.

2.- Aparte, calienta una sartén con el aceite indicado y saltea el pavo cortado en tiritas, condimenta con la tableta de caldo ajo cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada. Cocina durante 3 a 5 min. revolviendo de vez en cuando y reserva.

3.- Luego, en un bowl junta la crema SVELTY® con el huevo, bate hasta homogenizar ambos ingredientes, agrega el pavo salteado con su jugo y revuelve para mezclar. Una vez listo vierte esta preparación sobre cada molde de tarta individual. Finalmente, espolvorea el ciboulette cortado finamente y hornea a temperatura alta de 180°C durante 12 a 15 minutos aproximadamente hasta cuajar la crema y dorar levemente la superficie. Retira y sírvelos de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
7



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	325 Kcal
Proteínas:	14.2 g
Grasa Total:	17.5 g
Colesterol:	54.0 mg
H. de Carbono:	26.5 g
Fibra Dietética:	2.00 g
Sodio:	353 mg