

CONOS DE PAVO RELLENOS



Ingredientes

- 8 Rebanadas de jamón de pavo
- 3 Paltas molidas
- 3 Cucharadas de cilantro picado fino
- 3 Cucharadas colmadas de mayonesa
- Sal y pimienta a gusto
- Ramitas de ciboulette para amarrar
- Ensaladas para acompañar

Preparación

1.- Corta en pequeños cubitos solamente dos láminas de jamón de pavo, junta con las paltas molidas y agrega el cilantro picado finamente. Condimenta con la mayonesa y revuelve hasta homogenizar, si deseas puedes condimentar con un toque de sal y pimienta a gusto.

2.- Luego, rellenas las láminas restantes con la preparación anterior. Cierra con cuidado y suavemente, amarra con una tirita de ciboulette en un nudo simple y sirve de inmediato acompañado de ensaladas frescas.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	164 Kcal
Proteínas:	11.3 g
Grasa Total:	12.0 g
Colesterol:	31.0 mg
H. de Carbono:	4.0 g
Fibra Dietética:	4.30 g
Sodio:	577 mg