

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

ENROLLADITOS DE AGUACATE Y PAVO

INGREDIENTES:

- 1 Aguacate mexicano maduro
- 6 Tortillas de trigo de 6 pulgadas
- 1/2 Taza de aderezo Cesar o Ranch dividido en dos
- 1/2 Libra de pavo o pollo cortado finamente
- 1 1/2 Taza de lechuga cortada
- 2 Tomates ciruela cortados a lo largo
- 1 Cucharada de jugo limón

PREPARACION:

Pela un aguacate mexicano que se encuentre maduro y sácale el carozo.
Córtalo a lo largo en lascas finas.
Cubre una de las caras de la tortilla con la mitad del aderezo.
Sobre esa cara, pon una camada de pavo, lechuga, tomates y aguacate.
Rocía el limón y el resto del aderezo sobre el relleno.
Enrolla las tortillas y cúbre las bien apretadas con papel de plástico.
Refrigera al menos durante una media hora.
Al servir córtale las puntas a las tortillas y forma de 5 a 6 rebanadas por tortilla.