



Baguette de pavo

Categoría: Plato Fuerte, Celebración

El toque que estabas buscando para darle un nuevo sabor al pavo navideño, está en los ingredientes de La Costeña®. ¡Prueba en estas fiestas nuestra deliciosa receta de baguette!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 2 1/2 tazas de Pavo cocido y deshebrado
- 1 pza de Adobo Doña Chonita®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 pzas de Baguette integral
- 1/2 taza de Mayonesa
- 2 tazas de Puré de papa
- 4 cdas de Elote dorado La Costeña®
- 4 rebanadas de Queso manchego
- 2 pzas de Jitomate rebanado
- 6 cdas de Rajas de Jalapeños La Costeña®
- 2 1/2 tazas de Pavo cocido y deshebrado



Preparación

1. En un sartén caliente agregar aceite para sofreír cebolla y ajo, una vez listo agregar el pavo y continuar cocinando durante 3 minutos.
2. Añadir el adobo Doña Chonita®, sazonar con sal y pimienta. Dejar cocinar durante 5 minutos. Reservar.
3. Cortar la baguette por la mitad y calentar en un sartén.
4. Una vez caliente la baguette untar mayonesa, agregar el pavo cocinado con el adobo, 2 rebanadas de queso manchego, 2 rebanadas de jitomate, puré de papa, elote dorado, Rajas de Jalapeños La Costeña® y cerramos la tapa.