

Milhojas de pavo con salsa inesperada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 40 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Debido a la acidez del ketchup modere su consumo si sufre de gastritis o úlcera. Además es una salsa con un elevado contenido en azúcares y sal.

Modo express

1. Extienda las pechugas, sazónelas con sal y pimienta y coloque encima de cada una 4 lonchas por este orden: jamón ibérico, jamón de York, queso y beicon. Luego distribuya las ciruelas.
2. Enrolle las pechugas como si fuera un brazo de gitano, apretando bien.

3. Envuélvalo todo con una red o hilo de cocina y atraviese el rollo con una brocheta, para que no se desenrolle.
4. Pique los demás ingredientes de la salsa y sofríalos con el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos. Cuando hayan transcurrido 10 minutos, añada los rollos de pavo y remueva de vez en cuando.
5. Al finalizar, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 15 minutos.
6. Retire el hilo o red. Sirva el plato caliente, con la salsa cubriendo los rollos.