

Pechugas de pavo rellenas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El muslo de pollo es una pieza que tiene mayor cantidad de grasa que la pechuga.

Modo express

1. Macere las pasas en coñac; pele, desepite y corte en rodajas finas la manzana.
2. Abra la pechuga de pavo por la mitad, como un libro. Dispóngala sobre un rectángulo grande de papel de aluminio y espolvoréela con sal y pimienta.
3. Rellene la pechuga con las rodajas de manzana, los frutos secos troceados y las pasas escurridas; deje un borde amplio sin relleno.

4. Enrolle la pechuga, apretando para que quede compacta y cerrándola bien con papel de aluminio.
5. Métala en la Chef Plus Induction y programe el menú Presión a 135º durante 25 minutos.
6. Trocee el rollo en rodajas y sívalo caliente o frío, a su gusto.