

BROCHETAS DE PAVO CON TOMATES FRITOS



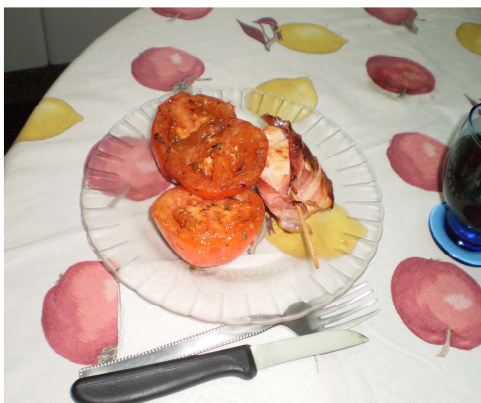
Ingredientes para 4 personas:

- Pechuga de Pavo filetes 2 (250g)
- Panceta ahumada 8 lonchas (200g)
- Tomates 6 (540g)
- Aceite de Oliva 60cc
- Sal 2g
- Orégano 1g

Preparación:

Se cortan los filetes de pavo por la mitad, se envuelve cada trozo con un par de lonchas de panceta, se fijan con el palo de la brocheta, se impregnan con aceite y se fríen en una sartén a fuego suave hasta que se doren (3-4 minutos por cada lado). Se retiran y se espolvorean con sal.

Mientras se limpian los tomates, se les corta la parte inferior y superior y a la mitad. En una sartén con aceite se fríen durante 2 minutos por cada lado, se retiran a un plato se espolvorean con un poco de orégano y sal y se sirven junto con las brochetas



Kcal.....	2288
Prot.....	95g
Grasas.....	203g
Colesterol.....	313g
Hc.....	24g
Fibra.....	9g
Na.....	2301mg