



PAVO ASADO

CON VERDURAS SALTEADAS Y ENSALADA DE BERROS

El secreto de este plato es la frescura de cada uno de sus ingredientes. Entre ellos utilizamos setas shiitake y pack choy, ambos de origen asiático. Con esto aportamos un toque diferenciador que notarás nada más probarlo.

INTOLERANCIAS



GLUTEN



CACAHUETE



SULFITOS



SÉSAMO



SOJA



LACTOSA



FRUTOS
CÁSCARA

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



PERFORAR



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• PAVO ASADO	30''	1'
• VERDURAS SALTEADAS	30''	1'
• BERROS		
• VINAGRETA DE MENTA		

EMPLATADO

Elige un plato llano y dispón las láminas de PAVO ASADO escalopadas, coloca a su lado las VERDURAS SALTEADAS y los BERROS. Añade la VINAGRETA DE MENTA sobre el pavo y lo berros.

AHORA, DISFRUTA DE TU COMIDA Y TERMINA CON EL DELICIOSO POSTRE.