

# Ensalada de pavo y verduras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/ensalada-de-pavo-y-verduras>

## Preparación

En un tazón mediano, combine la mayonesa, la crème fraîche, el pesto, el aceto balsámico, el ajo y la albahaca, reservar. En un tazón grande, agregue la mitad de cada uno de los siguientes ingredientes: pimientos, cebolla, pepino, tomate y pan frito. Vierta la mitad del aderezo en la mezcla de verduras. Agregue la carne de pavo y revuelva para combinar. Sazone al gusto con sal y pimienta. Coloque de la ensalada en un plato grande de servir, luego cubra con las verduras restantes. Adorne con las aceitunas y el perejil y servir el aderezo restante en un recipiente como acompañante. Disfrute!

## Ingredientes

- 2/3 taza/s Mayonesa
- 3/4 taza/s Crème fraîche
- 1/4 taza/s Pesto de tomate seco
- 1 cucharada/s Aceto balsámico
- 2 diente/s Ajo picados
- 1/3 taza/s Albahaca
- 2 unidad/es Pimientos rojos asados picados
- 1/2 Cebolla morada picada
- 1 Pepino en rodajas
- 1 taza/s Tomates Cherry cortados a la mitad
- 3 taza/s Pan frito en cubitos
- 750 gramo/s Pechito de pavo cocido picado
- 1/4 taza/s Aceitunas verdes sin carozo picadas
- 2 cucharada/s Perejil picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el

año, Costosa, Aves y conejos, Vegetales,  
Comida para todos los días, Ingrediente extra,  
Una cocinera experta

