

# Pechuga de pavo rellena



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pechuga-de-pavo-rellena>

## Preparación

Cortar las pechugas a la mitad a lo largo de manera de abrirlas como un libro. Picar la zanahoria y el pimiento en trozos pequeños y ponerlo en un bol. Lavar y picar el perejil y agregarlo a las zanahorias y el pimiento. Aregue el queso cheddar rallado, la sal, la pimienta y el pimentón. Dividir la preparación entre las dos pechugas y cerrarlas (utilizar un palillo de mandera si desea). Lleve las pechugas a una fuente con los huevos batidos y luego pasarlas por el pan rallado. Llevar a freír en aceite y cocinar alrededor de 7 minutos de cada lado (va a depender del grosor de sus pechugas), hasta que estén cocidas. Servir caliente.

## Ingredientes

- 2 Pechugas de pavo
- 4 rebanada/s Queso cheddar
- 1 Zanahoria hervida
- 1 Pimiento rojo
- 1 atado/s pequeño Perejil
- 2 Huevos
- 2 taza/s Pan rallado (o rebozador)
- 1 poco Aceite para freír
- 1 cantidad mínima Pimentón molido
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Aves y conejos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

