



• CONTIGO DESDE 1949 •

# Pavo con Champiñones

# PAVO CON CHAMPIÑONES

Porciones: 4



60 min.

## INGREDIENTES

1 charola de 225g de Champiñón Rebanado.

90g de mantequilla.

3 dientes de ajo picado finamente.

3 chiles guajillo cortados en tiras.

2tzas de crutones.

Consomé de pollo en polvo.

Sal.

Pimienta.

Pavo ahumado rebanado.

Vino blanco.

## PROCEDIMIENTO

En un sartén derrite la mantequilla y fríe el ajo.

Agrega el chile guajillo y los crutones. Mezcla los ingredientes a fuego medio. Retira y reserva.

En el mismo sartén agrega los Champiñones, agrega una cda de consomé, sal y pimienta al gusto. Mezcla.

Agrega la mezcla preparada anteriormente e incorpora todos los ingredientes suavemente.

En un refractario coloca como base el pavo ahumado y agrega la mezcla encima, vierte una taza de vino y hornea a 108°C por 10 min.

Que el pavo de Navidad tenga el toque MONTEBLANCO



Video receta

[www.montebianco.com.mx](http://www.montebianco.com.mx)

  @montebianco.mx