

Receta de Bocata de Pavo con Piquillos y Lechuga

05 Jul 2016



Buenos días a tod@s, como a veces andamos mal de tiempo para preparar guisos más o menos complicados, pues para hoy os dejo la receta de este riquísimo **Bocata de Pavo con Piquillos y Lechuga**, es muy recomendable para una comida o cena rápida y además resulta un bocata muy sano.

Ingredientes

- Pan rústico o baguette (una porción por comensal)
- Pechuga de pavo en lonchas
- Pimientos del piquillo
- Ajo (al gusto, opcional)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar el pan por la mitad y tostar en el horno unos minutos
2. Restregar el diente de ajo por el pan y echar un chorrito de aceite de oliva
3. Colocar unas lonchas de pechuga de pavo sobre el pan y después cubrir con unas hojas de lechuga tiernas
4. Echar un poco de sal y un chorrito de aceite
5. Poner pimientos del piquillo por encima y volver a cubrir con más lonchas de pavo
6. Servir y comer antes de que se enfríe el pan y.....buen provecho!!!