



CHORIPAN DE PAVO

4 Porciones

Ingredientes:

- 4 bolitas de chorizo de pavo
- 1 pieza de baguette
- 4 rebanadas de queso cheddar
- ½ manojo de albahaca (sólo hojas)
- 5 ramas de cilantro completas, lavadas y desinfectadas
- ½ taza de arúgula
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- 1 pieza limón (sólo jugo)
- ½ taza aceite de oliva

Método de Preparación:

1. Licúa la albahaca con las ramas de cilantro, la arúgula, el queso parmesano y el jugo de limón; sin dejar de licuar, vierte el aceite de oliva poco a poco hasta que se integre por completo.
2. Fríe el chorizo y reserva.
3. Corta la baquette en cuatro partes iguales y posteriormente tuéstalas en el horno o sobre una sartén caliente. Unta el pesto de albahaca sobre los panes y coloca sobre ellas una rebanada de queso cheddar y un poco de chorizo. Tapa.
4. Sirve y presenta acompañado de ensalada verde.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Este platillo es una deliciosa versión del famoso Choripan argentino, pues está elaborado con una fabulosa base de pesto de albacá combinada con el sabor del chorizo de pavo. Sin duda una receta riquísima.