



## Aguacates Rellenos de Pechuga de Pavo sin Sal Peñaranda

**Dificultad:**



**Porción:**

2-3 Personas

**Tiempo de elaboración:**

15 minutos

### Ingredientes

- 150 g de Pechuga de Pavo sin sal Peñaranda®
- 2 aguacates maduros sin cáscara
- Tomates cherry cortados y salteados al gusto
- 10 esferas de Queso de Cabra
- Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto
- Vinagre balsámico (opcional)

### Preparación

1. Doblamos las rebanadas de Pechuga de Pavo Peñaranda® como abanico.
2. Cortamos los aguacates por la mitad y retiramos el hueso.
3. Rellenamos los aguacates con las rebanadas de Pechuga de Pavo Peñaranda®, las esferas de queso de cabra y los tomates cherry.
4. Salpimentamos y rociamos con aceite de oliva.
5. Servimos frío. ¡Y a disfrutar de una receta ligera!