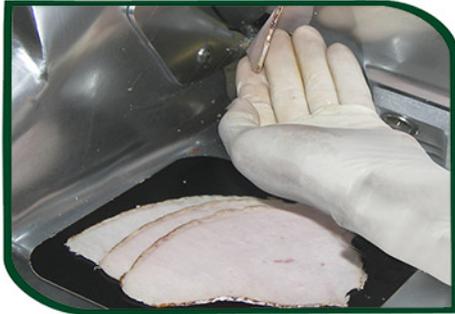




CRÊPE DE PAVO CON BACON & QUESO



Crêpe de mantequilla (Ref. 32005), hecha tradicionalmente, sin colorantes ni conservantes, rellena de deliciosa y fresca pechuga de pavo (Ref.1910), bacon cocido ahumado (Ref.5047) y queso emmentaler (Ref.39229).



1. Lonchear el pavo.



2. Antes de abrir realizar movimientos de torsión, para separar las crêpes.



3. Desplegar la crêpe y añadirle 3 lonchas de pavo (80g) y 3 lonchas de queso emmentaler (80g).



4. Calentar el bacon en la plancha (40 gr. - 3 lonchas)



5. Añadir el bacon a la crêpe. Seguidamente doblarla en forma de cilindro.



6. Añadir un chorrillo de aceite en la superficie e introducir 20 seg en el microondas para calentar la crêpe.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Microondas



20 seg. a máx potencia

Recomendaciones:

Se puede regar la crêpe con un chorrillo de aceite o mantequilla para evitar su desecamiento.

Single



Menú



Complementos

Cebolla frita



Curry Ketchup



Remoulade salsa alemana de mayonesa con pepinillos y hierbas



Queso en lonchas



Ketchup



Mostaza picante