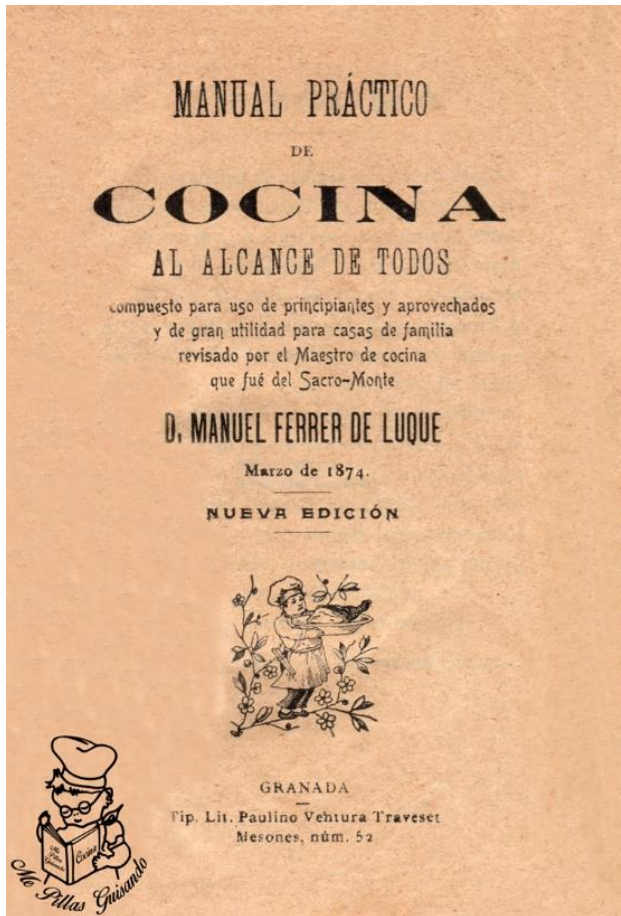




<https://www.mepillasquisando.com>



## 1265 - 95 - PAVO EN GAZPACHUELO 1874



Pavo en gazpachuelo

Tomas la pechuga del pavo, la cueces, y cocida la sacas del agua. Fríes aceite con ajos. Fritos, los sacas, y en el mismo aceite fríes la pechuga. Frita ésta, la vuelves al agua en que coció, con los ajos fritos, zumo de limón, pimienta en grano, sal y perejil. Lo pones todo á la lumbre hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.



### INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de Pavo.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1/2 Vaso de Zumo de Limón.
- 1 Cucharadita de Pimienta en grano.
- Sal y Perejil.

### ELABORACIÓN:

Tomas la pechuga del pavo, la cueces, y cocida la sacas del agua. Fríes aceite con ajos. Fritos, los sacas, y en el mismo aceite fríes la pechuga. Frita ésta, la vuelves al agua en que coció, con los ajos fritos, zumo de limón, pimienta en grano, sal y perejil. Lo pones todo a la lumbre hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.