



SLIDERS DE PAVO Y SALSAS CIRUELA

Ingredientes

- 1 paquete de Pan Artesano Buffet
- 1 taza de jamón de pavo
- 1 taza de pepinillos
- 1 taza de queso blanco rallado
- 1 taza de ciruelas pasas
- 1 cucharada de salsa bbq
- 1 cucharada de salsa negra
- 3 cucharadas de vinagre de frutas
- Sal y pimienta
- Clavos de olor
- Tomillo



Prepáralo con
Pan Artesano Buffet

Preparación

Paso 1:

Corta en trozos las ciruelas, llévalas a un sartén con la salsa bbq, salsa negra, vinagre de frutas, clavos y tomillo; cocina por 10 minutos a fuego bajo.

Paso 2:

Abre el pan buffet, agrega el pavo cortado en cubos, los pepinillos y cubre con queso rallado, lleva a gratinar por 10 minutos a 150°C; retira del horno, corta los sliders y agrega la salsa de ciruela. Comparte y disfruta.