

# Ensalada de Pavo Caliente

## Clasificación:

Sirve: 26 Porciones

26 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Pavo, cocinado	3 lb	
Apio, cortado en pedazos		8 tzas
Aderezo de ensalada bajo en calorías	1 Cuarto gl	
Almendras, rebanadas		2 tzas
Cubos de pan, tostado		4 tzas
Pimiento verde, sin semillas, cortado		1 tza
Pimiento rojo, sin semillas, cortado		1/2 tza
Jugo de limón		1/2 tza
Cebolla rallada		3 Cda
Cubos de pan, tostado		4 tzas
Queso Cheddar, rallado		1 tza

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	390	
Grasa total	18 g	
Proteinas	23 g	
Carbohidrato	36 g	
Fibra dietetica	NA	
Grasa saturada	NA	
Sodio	578 mg	

## Preparación

1. Corte el pavo en cubos de ½ pulgada.
2. En una bandeja de vapor de mesa 2 x 12 x 20 pulgadas con aceite, combine el pavo, apio, aderezo de ensalada,

almendras, 4 tazas de cubos de pan, jugo de limón, cebolla y sal. Mézclelos bien.

3. Hornéelo a 375 ° F de 15 a 25 minutos o hasta que esté completamente caliente.
4. Cúbralo con las 4 tazas restantes de cubos de panes y queso y hornéelo por unos 5 a 10 minutos adicionales hasta que este con burbujas.