



NAPOLITANA DE PAVO Y QUESO

Ingredientes

- 50 gr de harina de avena
- 5 claras de huevo
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de orégano
- 100 gr de pavo
- 36 gr de queso havarti o similar
- 1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1°. Bate las claras de huevo.
- 2°. Mezcla las claras con la harina de avena, la levadura y el orégano. Bate todo bien para evitar grumos
- 3°. Pon a calentar una sartén (de unos 20 cm. de diámetro) con la media cucharada de aceite.
- 4°. Baja el fuego y vierte la mitad de la masa en la sartén.
- 5°. Coloca rápidamente las lonchas de pavo y de queso por encima y cubre con el resto de la masa.
- 6°. Tapa y deja cocinar a fuego lento. Da la vuelta a la napolitana para que quede igual de doradita por las dos partes.
- 7°. Decora con cebollino picado.

FUENTE: WWW.ALIGERANDO.COM/