

Para la cena: Arepas rellenas de ensalada de pavo, aguacate y queso

Esta es una versión de reina pepiada donde se usa el pavo en lugar de pollo. Prepara este rico plato en compañía de tus seres queridos y disfruten de lo bueno de la gastronomía venezolana.

Ingredientes

- 3 tazas de pavo, cocido y desmenuzado
- 1/2 taza de cebolla, finamente picada
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 aguacate grande, sin hueso y picado en trozos grandes
- Sal y pimienta para probar
- 6 arepa de maiz
- 2 tazas de queso americano, rallado

Direcciones

- 1 En un dolor grande, combine el pavo, la cebolla, la mayonesa y el aguacate. Mezcle bien para combinar, pruebe la sal y la pimienta y agregue más al gusto.
- 2 Cortar las arepas con ayuda de un cuchillo y rellenar con ensalada de pavo y queso rallado.
- 3 Servir caliente.