

SANDWICHES DE PAVO

Ingredientes

<u>300 personas</u>	<u>100 personas</u>	<u>50 personas</u>
13 MOLDES DE PAN PULLMAN	6	3
6 PAVITOS (Turkey Breast) C.Z. No compre rollos de pavo	2½	1
1½ frasco mayonesa HELLMAN de 32 onzas c/frasco es = a 48 onzas que debes usar	16 onzas	8 onzas
2 libras de mantequilla	2 cuartos más 2/3 de cuarto de mantequilla	1 cuarto más 1/3 de cuarto de mantequilla
4 cebollas medianas rayadas	2	1
3 lechugas picaditas - medianas	1½ lechuga	1½ lechuga
Tabasco, sal y pimienta al gusto	Tabasco, sal y pimien- ta al gusto	Tabasco, sal y pi- mienta al gusto
Salsa Inglesa	Salsa Inglesa	Salsa Inglesa
Salsa China	Salsa China	Salsa China
Vino blanco	Vino blanco	Vino blanco
Ajos	Ajos	Ajos
1 cucharadita de azúcar por cada pavito	1 cucharadita por cada pavito	1 cucharadita por pavito

Procedimiento

Se sazonan los pavitos, con salsa inglesa, salsa china, vino blanco, ajos, azúcar, lo puyas y lo embarras bien por fuera. Lo horneas. Al estar cocidos, debes esperar a que se enfríen bien para cortarlos en rebanadas, luego con una tijera lo cortas en cuadritos y lo revuelves con un poquito de la salsa que tienes (del mismo pavo).

Mezcla la mantequilla (ésta la dejastes la noche anterior fuera de la nevera) con la mayonesa, el tabasco, la cebolla rayada, el resto de la salsa del pavo teniendo cuidado que no se te licúe mucho, ahora el pavo cortado en cuadritos, la pimienta, revuélvelo bien, pruébalo para ver si está bien al punto de sal, y por último agrégale la lechuga picadita.

Ya puedes empezar a hacer los deliciosos sandwiches. Ponles bastante cantidad. Por supuesto antes de untar los panes, ya les quitastes la corteza a los mismos.

Importante: Para que no se te resequen es importante que cubras los sandwiches con un limpión mojado con agua de sal y por supuesto bien torcido.

El tiempo que el pavito esté en el horno lo indica la cubierta donde vino envuelto el pavito. BUENA SUERTE.