pechugas de pavo rebozadas con aros de cebolla y pimientos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *karmela*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

rebozar en harina y huevo las pechugas freir despues cortar la cebolla en aros y rebozar con harina y huevo y con los pimientos lo mismo freir y adornar el plato

Ingredientes para 1 persona :

- *dos filetes de pavo*
- *vaso harina*
- *- Aceite - Sal*
- *1 cebolla*
- *medio pimiento rojo*
- *medio pimiento verde*
- *-1 Huevo*

Preparación:

Paso 1

plato sencillo y estupendo para cenar