

**LA RECETA DE HOY****Sándwich de pavo y palto****Ingredientes**

- 2 rebanadas de pan integral
- 100 gramos de pechuga de pavo (o pavo asado) en láminas finas
- 1/2 palta madura
- 1 tomate maduro en rodajas
- Hojas de lechuga
- Mostaza dijon o miel (opcional)
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

**Preparación**

Lavar y cortar el tomate en rodajas finas. Lavar las hojas de lechuga. Cortar la palta por la mitad y cortarla en rodajas finas. Tostar las dos rebanadas

de pan integral si se desea. Untar una fina capa de mostaza dijon o miel en una o ambas rebanadas de pan para darle un toque de sabor adicional. Armar el sándwich colocando las láminas de pavo en una de las rebanadas de pan, seguido de los pedazos de palta, el tomate y las hojas de lechuga. Añadir sal y pimienta al gusto. Cerrar el sándwich con la otra rebanada de pan y presionar suavemente. Servir.

**EL TIEMPO****Santiago | Hoy**

07:00 / 3°



Parcial

12:00 / 8°

16:00 / 12°

20:00 / 9°

**Mañana**

Min/2° | Max/14°

Nublado

**Índice Radiación**

Índice 2

Riesgo Bajo

**EMERGENCIAS**

Ambulancias	<b>131</b>
Bomberos	<b>132</b>
Carabineros (emergencias)	<b>133</b>
PDI	<b>134</b>
Fonodrogas	<b>135</b>
Socorro Andino	<b>136</b>
Información Policial	<b>139</b>
Fonoacción Semac	<b>143</b>
Fono Niños	<b>147</b>
Conaf	<b>130</b>
Violencia de género	<b>144</b>
Delitos Sexuales	<b>225657425</b>
Alcohólicos Anónimos	<b>227771010</b>

**LECTOR CHEF:** Envíanos tu receta favorita a [redaccion@hoyxhoy.cl](mailto:redaccion@hoyxhoy.cl), acompañada por una foto de la elaboración respectiva.