



Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

Sándwich al estilo “Reuben”

Rinde: Cuantos sándwiches puedas hacer con los sobrantes de pavo

ingredientes (para cada sándwich)

- 1 rebanada de pan de centeno
- Sobrantes de pavo del Día de Acción de Gracias, cortado en trozos muy delgados (aproximadamente 3 onzas)
- Aprox. 1 – 2 cucharadas de salsa rusa al estilo Neoyorquino (ver la receta abajo)
- Aprox. 2 cucharadas de chucrut de alta calidad
- algunas rebanadas delgadas de queso suizo (un buen Emmental hace toda la diferencia)

preparation

Precalentar el horno.

Encima de cada sándwich, echar el pavo encima del pana centeno. Echar cuanta salsa que quieras. Cubrir con una capa de chucrut y luego echar otra capa de queso suizo. Hornear hasta que el queso se derrita y se dore.



Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

Salsa Rusa al estilo Neoyorquino

Rinde: aprox. $\frac{3}{4}$ taza

ingredientes

- $\frac{1}{2}$ taza + 2 cucharadas de Veganaise (o la mayonesa que prefieras)
- 1 cucharada + 1 cucharadita de catsup
- 1 cucharada + 1 cucharadita de pepinillos picados en escabeche

preparation

Mezcla todos los ingredientes.