

Pechugas de Pavo en Olla de Cocción Lenta



Ingredientes

1. 4 papas peladas y cortadas en rodajas
2. 4 zanahorias peladas y cortadas en rodajas
3. 1kg-1.5 kg de pechugas de pavo
4. 1 lata de sopa de cebolla francesa

Preparación

Ponga los ingredientes en una olla de cocción lenta. Vierta la sopa sobre la mezcla. Cocine a fuego lento durante 6-8 horas.