

Preparación:

1. En una cocina de gas, fogón, o bien directamente con ayuda de un soplete, quemá la piel del chile dulce. Cuando esté completamente negro, remové la costra debajo del chorro de agua.
2. En un vaso, colocá el chile morrón sin las semillas, agregá la sal, el Natuvia y el aceite de oliva extra virgen. Licuá todo muy bien con ayuda de una licuadora de inmersión.
3. Calentá las mini pitas en una sartén, o bien en el horno por algunos minutos. Abrí al centro sin cortarlas por completo, y rellená con la pechuga de pavo y el kale.
4. Colocá la salsa de chile morrón encima y a disfrutar de esta merienda cargada de sabor.

MINI PITAS JARDINERAS CON SALSA DE MORRÓN

Ingredientes:

Rinde: 2 porciones **185 kcal**

- 2 mini pan pita (19 g c/u)
- ½ taza de Kale (50 g)
- 90 g de pechuga de pavo
- 1 chile dulce grande (120 g)
- 10 mL de aceite de oliva extra virgen
- 5 g de sal
- 1 sobre de Natuvia con Probióticos