



**GLEARNERS**  
EST. 1977  
FEEDING PEOPLE. NOURISHING LIVES.

## SARTÉN DE CAMOTE Y PAVO

### MATERIALES:

Cuchillo afilado  
Tabla de cortar  
Tazas de medir y cucharas  
Cacerola grande con tapa  
Tenedor

### INGREDIENTES:

1 cucharada de aceite  
1 cebolla mediana, picada  
1 cucharadita de comino  
1 libra de pavo molido, con poca grasa  
2 camotes medianas, cortadas en cubitos pequeños  
½ cucharadita de condimento italiano  
½ cucharadita de sal  
¼ cucharadita de pimienta  
½ taza de queso rallado

Rinde 6 porciones

Busca más recetas al: [www.gcfb.org/recipes\\_resources](http://www.gcfb.org/recipes_resources)

# INSTRUCCIONES:

1. Caliente el aceite a fuego medio-bajo, en una cacerola grande. Agregue la cebolla picada y cocine hasta que esté suave, aproximadamente 4 minutos. Agregue la carne molida, rompiéndola con un tenedor, y cocine hasta que ya no esté rosada. Drene la grasa.
2. Agregue los camotes, el comino, el condimento italiano, la sal y la pimienta. Revuelva y cocine hasta que las papas estén suaves, aproximadamente de 5 a 10 minutos.
3. Cuando los camotes estén tiernos, espolvoree el queso por encima, cubra y apague el fuego.
4. Espere hasta que el queso se derrita antes de servir.

## Notas:

- Se puede sustituir el pavo molido con sobras de pollo o pavo cocido
- Agregue tomates enlatados, frijoles y/o arroz para transformar este plato en un guisado más abundante