

PECHUGA DE PAVO



Ingredientes para 4 personas:

1 kg de pechugas de pavo	Aceite
1 cebolla	Sal gorda
1 tomate	Pimienta
2 zanahorias	Agua
1 puerro	Puré de Castañas
1 pimiento verde	Pasta cocida
2 ajos	Perejil picado.
1 vaso de vino blanco	

Preparación:

Limpiar la verdura y luego picarla no demasiado fina. Salpimentar las pechugas de pavo y colocarlas en una placa de horno honda. Echar la verdura picada por encima. Agregar un vaso de vino y 2 vasos de agua dejando que cueza 40 minutos a 180°C. dándole vueltas durante el tiempo de cocción, podemos añadir un poco de agua para que no se quede seco.

Una vez hechas las pechugas sacarlas a un plato y pasar la verdura con su salsa por el pasapurés. Si queda muy espeso, añadir agua y si queda muy ligero dejar cocer un poco más. Calentar el puré y saltear la pasta en aceite espolvoreando con perejil picado.

Cortar las pechugas en filetes y colocarlas en una fuente. Salsear y acompañar con puré de castañas y la pasta salteada.