

Bife de pavo con castañas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Castañas en Almibar: 4 Cantidad necesaria

Miel: 1 cda.

Sal: Cantidad necesaria

Bife de pavo: 1 Unidad

Caldo De Ave: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Oporto: 100 cc

Echalotte: 2 Unidad

Pimienta negra recién molida: 1 cda.

Guarnición

Pimienta negra recién molida: A gusto

Batatas: 3 Unidades

Sal: A gusto

Manteca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Puré para el hojaldre

Tarteleta de hojaldre: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Coliflor: 1 Unidad

Almendras peladas: 10 Unidades

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva poner a cocinar el **bife de pavo**
- Una vez dorado de lado y lado, agregar abundante *echalotte* picado y deglasar con *Oporto*, salar y agregar abundante pimienta negra molida
- Incorporar las castañas, una cucharada de caldo de ave, una cucharada de miel y seguir cocinando a fuego lento.

Guarnición

- Por otro lado tornear las batatas y cocinar en horno con *manteca*, sal, pimienta y aceite de oliva.

Puré para el hojaldre

- También poner a *hervir* el *coliflor* hasta que estén blando, procesar junto con almendras peladas, una cucharada de *manteca*, la sal y la pimienta negra recién molida
- Servir éste puré sobre una tartaleta de *hojaldre*.

Presentación

- Colocar en un plato la salsa, luego el *bife* de *pavo* y acompañar con las batatas y la tartaleta con el puré de *coliflor*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bife-de-pavo-con-castanas>