Blanquette de pavo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Fondo claro de ave: 750 cc
Clavos De Olor: 2 Unidades
Pechugas de pavo: 2 Unidades
Agua hirviendo: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Perejil: 3 Ramas

Salsa

Sal: A gusto
Vino Blanco: 250 cc
Pimienta blanca: A gusto
Manteca: 100 g
Agua hirviendo: Cantidad necesaria
Limon: 1 Unidad
Arvejas: 250 g
Harina: 100 grs.
Tomates: 2 Unidades
Fondo de cocción del pavo: 400 cc
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de la pechuga y corte en cubos regulares.
- Corte la *zanahoria* en bastones.
- Forme un bouquet con el *puerro*, la *zanahoria* y el *perejil*.
- Pele la *cebolla* e hinque los clavos de olor en ella.
- En una *cacerola* con agua hirviendo blanquee la carne de **pavo** durante 5 minutos.
- Termine la cocción del *pavo* en una *cacerola* con el fondo claro, el bouquet de *puerro* y la *cebolla* durante 40 minutos aproximadamente o hasta que la carne se tiernice.

Salsa

- Pele los tomates corte en gajos y elimine las semillas.

- Blanquee las arvejas en agua hirviendo durante 10 minutos.
- Exprima el *limón*
- En una *cacerola* derrita la *manteca*, agregue la *harina* y revuelva.
- Vierta el vino mezclando constantemente.
- Agregue el fondo donde cocinó el *pavo* y cocine a fuego lento hasta que ligue.
- Incorpore la *crema*, los cubos de *pavo* y el *jugo* de *limón*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Adicione los gajos de tomates y las arvejas.
- Cocine durante 5 minutos

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blanquette-de-pavo