Bocadillo de Pavo Enciruelado

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Cebolla: 1 unidad
Ciruela pasa deshuesada: 400 Gramos
Mix de Lechugas: c/n
Pechuga de pavo sin hueso: 1 Kilo
Vino Tinto: 250 miliitros
Cabeza de ajo: 2 Unidades
Chipotle seco: 100 Gramos
Mayonesa: 250 Gramos
Pan tipo Brioche: c/n
Vinagre de granada: 50 miliitros

Preparación de la Receta

- Sellar en un sartén la pechuga de **pavo**.
- Añadir aceite de oliva, *ciruela*, *ajo* picado, *cebolla* picada y *chipotle* seco,
- Sofreír y añadir vino tinto, *hervir*, licuar y regresar al sartén.
- Mantener a fuego bajo.
- Rebanar en trozos la pechuga de *pavo* y terminar cocción en la salsa.
- Añadir el *ajo* entero dentro de salsa y mantener ahí hasta ablandarlo.
- Retirar el *ajo* y pelarlo

Aderezo

- Triturar el *ajo* estofado.
- Mezclar con *mayonesa* y un toque de *vinagre* de granada.

Emplatado

- Abrir pan por la mitad untar aderezo en ambas partes del pan añadir lechugas y la preparación.

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