

# Escalope de pavo a la sidra

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Crema de leche:** 1 cda.

**Caldo De Ave:** 1/4 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Sidra:** 1/2 Taza

**Pechuga de pavo:** 400 g

## Guarnición

**Caldo De Ave:** 1/2 Taza

**Espinaca:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 1 cdita.

**Champignones:** 6 Unidades

**Echalottes:** 2 Unidades

**Sidra:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manzanas:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Varios

**Perejil picado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Corte la pechuga en escalopes.
- Realice cortes transversales, leves y condimente con sal y pimienta.

## Guarnición

- Limpie los champignones y corte en finas láminas.
- Pele las manzanas corte en sextos y retire las semillas.
- Pele las echalotes y procese.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine a fuego fuerte los champignones, condimente con sal y pimienta.
- Agregue una cdita de *manteca* para *dorar* y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, sude las echalotes y agregue las manzanas.
- Condimente con sal y pimienta
- Vierta la sidra, agregue el caldo y cocine 5 minutos aproximadamente
- Incorpore los champignones reservados y deje reducir.
- Saltee la *espinaca* en una sartén con *manteca* y condimente con sal

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine los escalopes por un lado, de vuelta y agregue 1 cdita de *manteca* y dore, incorpore la sidra y retire.
- En la misma sartén agregue la *crema* junto con el caldo de *pollo* y deje reducir.
- Reincorpore los escalopes y agregue *perejil* picado

## Presentación

- Sirva en un plato la *guarnición* de manzanas y *champignon* coloque por encima los escalopes y las espinacas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/escalope-de-pavo-a-la-sidra>