Escalopes de pavita con manteca y arvejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 50 cc
Morrón colorado: ½ Unidad
Arvejas: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Marsala: 150 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Morrón amarillo: ½ Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pechuga de pavita cocida: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Morrón Verde: ½ Unidad

Mousse

Sal: 1 A gusto

Varios

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte los morrones en bastones finos.
- En una sartén con **manteca** y aceite de oliva saltee la *cebolla* con la sal y las arvejas.
- Agregue los morrones y salpimiente.
- Incorpore el cado y deje reducir.
- Elimine la piel de la pechuga y corte en escalopes en contra de la fibra.
- Salpimente las pechugas y pase por *harina*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee los escalopes por ambas caras.
- Deglase con el marsala
- Incorpore las verduras y un poco más de caldo.
- Rectifique la sazón.

- Emulsione con la *manteca*

Presentación

- Sirva los escalopes en el centro de un plato, encima las verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escalopes-de-pavita-con-manteca-y-arvejas