

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>