Estofado de Pavo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Champiñones: 100 Gramos
Caldo De Pollo: 1 Litro
Nata para cocinar: 200 miliitros
Puerro: 1 unidad
Tomate concentrado: 2 cdas
Zanahoria: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 2 Unidades
Masa de hojaldre: 1 Lámina
Pata de pavo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Vino Blanco: 150 miliitros

Preparación de la Receta

- Cortar porciones redondas de la masa de *hojaldre*.
- Pintar con un *huevo* o aceite de oliva y las horneamos a 180 ºC por 10 minutos.
- *Dorar* los trozos de carne en una olla caliente con aceite
- Incorporar el *ajo*, la *cebolla* y el *puerro* bien picados
- Incorporar la *zanahoria* y los champiñones y, pasados un par de minutos, desglasar con el vino.
- Incorporar el *tomate* concentrado y el caldo
- Cocinar unos 25 minutos hasta que la carne esté tierna.
- Agregar la *nata* y salpimentar bien.
- Servir el guiso junto al *hojaldre*.

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