

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 °C 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>