

Fricassée pavo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pavo: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 50 cc

Vino Blanco: 200 cc

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Fondo claro de ave: 300 cc

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Harina: 100 grs.

Apio: 2 Ramas

Manteca: 100 g

Crema de leche: 300 cc

Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Troce el **pavo** en octavos.
- Corte las zanahorias, el *apio* y las cebollas en cubos pequeños.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite caliente selle las piezas de *pavo*.
- Incorpore las verduras, el *ajo* y deje sudar sin que coloreen.
- Añada el *tomate concassé*, la *manteca* y la *harina*.
- Vierta el vino, revuelva bien y deje reducir.
- Adicione el fondo claro y deje cocinar a hervor suave durante 30 minutos.
- Retire las piezas de *pavo* y pase el fondo de cocción por un *tamiz*.
- Vuelva la salsa al fuego añada la *crema*, sal y pimienta de *Cayena*.

Presentación

- Sirva el *pavo* en el centro de un plato.
- Rocíe con la salsa.